M. Mädler.

Vollständiges

und

allgemein nützliches

Bamberger Kochbuch

zum

Gebrauche für alle Stände.

Nebst besonderem Anhange

von dem

Wichtigsten und Nützlichsten der Conditorei,

und einem

Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

von

H. Klietsch und J. H. Siebell,

Fürstliche Hofköche und Hofkonditoren.

Erste Abtheilung.

Neue wohlfeilere Ausgabe.

Bamberg, gedruckt bei K. F. C. Schmidt.

1854.

Vorrede,

die man vor dem Gebrauche dieses Kochbuches zu lesen bittet.

Gegenwärtiges Kochbuch heißt unter andern Ursachen auch vorzüglich deswegen Bamberger Kochbuch, um einen Wink zu geben, daß man sich überall nach Bamberger Maaß und Gewicht benommen habe. Es erscheint aber nur auf wiederholtes Auffordern mehrerer Freunde der Kochkunst, denen die bisher erschienenen Kochbücher kein volles Genügen leisten, weil sie theils aus Mangel der Vollständigkeit oder Deutlichkeit, theils wegen hohen Preises, nicht allgemein brauchbar sind.

Ohne hier von den Mängeln verschiedener Kochbücher zu reden, welche aufzuzählen sehr leicht wäre, begnügt man sich auf jene Eigenschaften aufmerksam zu machen, wodurch sich dieses neue Kochbuch vorzüglich auszeichnet.

I. Unterrichtet es mit größter Deutlichkeit 1) in populärer Schreibart mit allgemein faßlichen Worten und mit beigefügter kurzen Erklärung der Kochkunstausdrücke und fremder Wörter, oder mittelst beigesetzten deutschen Ausdruckes; 2) bestimmt es Gewicht, Maaß und Quantität der Speisematerialien überall auf das genaueste; 3) zeigt es Handgriffe, Manipulationen, Mischungen und Zubereitungen ꝛc., die zur gänzlichen Verfertigung eines jeden einzelnen Gerichtes gehören, in derjenigen Ordnung und Weise, in der sie selbst bei der Anwendung auf einander folgen müssen; 4) ist ein eignes Wörterbuch nach alphabetischer Ordnung über die vorkommenden Kochkunstausdrücke beigesetzt, die nicht selten aus der französischen und andern Sprachen

entlehnt, oder der Kochkunst so eigene (technische) Ausdrücke sind, daß man sie höchst selten oder gar nicht in andern Wörterbüchern finden wird; wodurch Jedermann seinen etwa entstehenden Zweifel oder Irrthum durch Nachschlagen ohne Zeitverlust heben kann. Denn obgleich im Unterricht selbst schon bei jedem Gericht häufige Erklärung weniger bekannter Wörter beigefügt ist, so konnte es jedoch nicht überall geschehen, indem das ohnedies schon nöthiger Vollständigkeit wegen, dicke Buch noch stärker geworden wäre. 5) Für der französischen Sprache ganz Unkundige hat man das c, wo es mit s ausgesprochen wird, mit einem geschwänzten ç (cedille) bezeichnet, und zur ferneren Leichtigkeit die fremdem Wörter meist nach der Aussprache mit deutschen Buchstaben gesetzt, und 6) nebst der fast durchaus orthographischen richtigen Schreibart, die wenigen sinnstörenden Druckfehler, die bei einem so großen Werke beinahe unvermeidlich sind, vorher eigens verbessert angezeigt.

II. Hat dies Kochbuch auch die möglichste Vollständigkeit. Sie muß jedem Unbefangenen dadurch in die Augen fallen, daß 1. die Zubereitung der Gerichte nicht bloß für herrschaftliche, sondern auch meist, soviel es thunlich war, für bürgerliche Tische angegeben wird, so daß man die gemeine, mittelmäßige und kostbare Zubereitungsart (haut goût) erkennen kann; 2. ist die Verfertigung der Gerichte und Speisen auf die mannigfaltigste Art angegeben, als 100 Sorten von Suppen, 31 von Einlagen in dieselben, 51 von Butterteig als Hors d'oeuvres (Vorgerichte), 32 von Würsten, 19 von Rindfleisch, 26 von Brühen, (Sauces), 102 von Gemüsen, 30 von Beylagen, 124 von Eingemachten (Ragoûts), 57 von Mehlspeisen 23 von Eierspeisen, 30 von Kreme, 36 von Braten, 20 von Fischen, 28 von Compote, 20 von süßen Sulzen, 51 von kalten Pasteten, 53 von anderem Backwerk. 3. Ist in einem „eigenen Anhange" kurz gefaßter Unterricht ertheilt, über Zubereitung des Zuckers zur Conditorei in 9 Nummern; über Einmachen alles Obstes und der Früchte in 83 Nummern; über Backen verschiedener Confecturen in 48 Nummern, und Gefrornes zu machen in 65 Nummern, welche Lehre in den meisten übrigen Kochbüchern fast ganz vernachläßiget, oder zu kurz und zum Theil oft unrichtig abgehandelt ist; 4. sind endlich in einem „zweiten Anhange" auch Tafelzettel oder

Speiseverzeichnisse beigedruckt, sowohl nach den verschiedenen Jahreszeiten, als A. 30 für Frühjahr und Sommer; B. 30 für Herbst und Winter; C. 18 für Fasttage; als auch nach Verschiedenheit des Tafelpersonals zu 6, 12, 18 und 24 Personen auf 6, 9, 12, 18 2c. Speisen, nebst bestimmten Auswechselungs-Speisen, Gerichten auf Tellern (Affiettes) und Dessert, wodurch gewiß manchem Koch und Traiteur aus seiner Verlegenheit geholfen wird.

Auf solche Art glaubt man in diesem Kochbuche alles geleistet zu haben, was Köche und Köchinnen, Hausväter, Mütter und ihre Töchter in Rücksicht der Kochkunst zu wissen wünschen, welches man nicht leicht in einem andern so deutlich, richtig und vollständig bestimmt finden wird.

Schlüßlich können vielleicht beide folgende Bemerkungen nicht ohne guten Erfolg am rechten Ort stehen. 1. Ist wohl zu bemerken, daß in diesem Kochbuche bei Angabe der Speisematerialien immer „auf 12 Personen bei jedem Gerichte" gerechnet ist. Nach diesem allgemeinen Maaßstabe wird Jedermann, nachdem die Speisen für mehr oder weniger Personen zuzurichten sind, die Quantität und Menge der Speisematerialien leicht vermehren oder vermindern können. 2. Wird allen, die diesen Koch- und Conditorei-Unterricht mit Vortheil benutzen wollen, alle mögliche Reinlichkeit und Ordnung empfohlen. Reinlichkeit soll sich nicht bloß an der Kleidung des Kochs oder der Köchin zeigen, sondern vorzüglich an allem Kochgeschirr und Werkzeug, an guter Verzinnung der Kupfergeschirre, an sauber geputzten und gefegten Zinn- und Kupfergefäßen und allem übrigen Küchengeschirre, an Hand- und Vortüchern (Schürzen) und überhaupt an der Küchenwasch, auf Küchentischen, am Zerhacken, Zerschneiden, Betasten und Behandeln der Speisematerialien. Mangel an Reinlichkeit ist der Gesundheit nachtheilig, benimmt Gästen Eßlust, und verdirbt oft die besten und kostspieligsten Gerichte. — Ordnung, strenge Ordnung und Accuratesse muß gehalten werden, nicht blos in der Speisekammer, in Schränken und in Anschaffung der Speisematerialien, sondern selbst in zweckmäßiger Stellung und Anreihung des Küchengeschirrs, in Zeit des Beisetzens der Speisematerialien zum Feuer, und der Dauer des Kochens und im Anrichten selbst; vorzüglich

aber in richtigem Maaß, Gewicht und Quantität der Speisematerialien nach gegebenen Vorschriften. Ohne diese Ordnung werden alle Geschäfte nur mit Beschwerniß vor sich gehen; ohne sie leidet die Sparsamkeit, ohne sie bekommen selten Speisen und Gerichte den eigentlichen Geschmack (goût); hingegen erleichtert Pünktlichkeit und Genauigkeit in Ausführung der vorgeschriebenen Maaßregeln überall die Zurichtung der Speisen, und besonders, wenn sie in Menge bereitet werden müssen; ersparet Zeit, Holz und andere Kosten, und der Koch oder die Köchin verschaffen sich nebst eigener Ruhe und Vergnügen, auch die Zufriedenheit ihrer Herrschaft und Gäste. Daher kann Ordnung und Reinlichkeit nicht oft genug und mit vielem Nachdruck empfohlen werden.

Die Verfasser.

Wörterbuch mit Erklärung

über die vorzüglichsten in diesem Kochbuche vorkommenden eigenen [technischen] Ausdrücke, sowie über einige aus fremdem Sprachen entlehnte Wörter.

---

1. Anmerkung. Dies Wörterbuch ist zur größeren Bequemlichkeit der in der Kochknnst und französischen Sprache weniger Unterrichteten beigesetzt, damit sie auf eine leichte Weise durch Aufsuchen und Nachschlagen solcher fremden Wörter sich selbst Aufschluß verschaffen können.

2. Anmerkung. Wörter, die man in diesem Wörterbuche nicht findet, z. B. eigne Namen der Confecturenbenennung als Biscuit du Palais Royal, Muscazoni oder Namen der Gefrornen als Gefrornes à la mille Fleurs ꝛc. suche man im Inhaltsregister, wo man bei diesen Wörtern auf die Stelle und Seite hingewiesen wird, auf der gerade davon ausführliche Nachricht ertheilt wird.

Abdressiren, abnehmen, hinwegnehmen, als Fett von Suppen ꝛc. oder die Spießchen von Braten abnehmen ꝛc. sie dressiren.

Andouillen, (Andullien) Andouillettes, Würstchen oder wurstförmige Fleisch- oder andere Klößchen.

Assiette, Teller oder Tellerchen (besonders kleine Schüsselartige), worauf Nebenspeisen und Beigerichte oder auch Backerei und Confecturen gegeben werden.

Bechamelle, (Beschamell) weiße dicke zusammengekochte Kraftessenz oder Substanz wie Brei.

Blanchiren, (Blanschiren) nur einen oder den andern Wall (Sud) im Wasser über etwas z. B. Fleisch, Wurzeln thun lassen, ohne etwas weich zu kochen.

Blanc-manger, (Blanmansche) von süßem Rahm, Mandeln und Hausenblase verfertigte Sulze.

Blank, als blanke Suppe, heißt eine Suppe ohne Einlage.

Blanketts, (Blanquettes) flache Schnitten, Scheibchen, als von Fleisch zu Ragout.

Boeuf à la mode, (Böf a la mod) Rindfleisch nach französischer Art zugerichtet.

Bodouille, (Bodulli) Suppengumpe, Suppennapf oder Geschirr.

Boföfen sind Scheiben oder Scheibchen Brod mit einer Farse, der man eine beliebige (z. B. Gitterartige) Form gibt, überstrichen, in zerkläpperten Eiern und geriebenem Brod eingetaucht und im Schmalz gebacken.

Borniren, etwas im geriebenen Brod eintauchen und umwenden, daher gewöhnlich paniren.

Bouillon, (Boillon) Fleischbrühe zur Suppe.

Bouquet, (Buke) etwas im Büschel, Bündel zusammengebundenes Gekochtes, als Fleischtheile.

Braise, (Brås) etwas Speck, Nierenfett, Schinken und Wurzeln zusammengeschnitten, um etwas darin zu dämpfen, daher auch Braisewürste (gewöhnlich Breßwürste.)

Braune Suppe heißt Jus- (Schü-) Suppe.

Candiren, sagt man von eingemachten Früchten, wenn sich bei ihnen der Zucker in Candis ähnlichen Körnern ansetzet.

Caramel, (oft Carmel) Art eines geläuterten Zuckers, daher auch Carmelpfanne oder Kastrol d. i. Pfanne von Kupfer.

Carbonnade, gebratene Rippenstückchen Fleisch.

Compote, (Kompot) mit Zucker gedämpftes eingemachtes Obst und Früchte.

Consomme, Kraftbrühe aus Fleisch, Speck und Wurzeln gekocht.

Coleur, (Kulör) Farbe.

Coulis, (Kuli) durchgeseihte Kraftbrühe.

Creme, (Krem) dickliches Muß aus Eyern, Zucker, Mandeln und Milch.

Croquet, (Kroke) Speisen meist in Schmalz geröstet oder hart gebacken, daß sie beim Essen unter den Zähnen krachen.

Croutiren, Krutiren) etwas eine Kruste bekommen lassen.

Destiliren, (gewöhnlich Distilliren) etwas Flüssiges bei der Sonnen- oder Ofenhitze läutern.

Dressiren, zurichten, zurechtmachen, daher aufdressiren ab- oder losmachen, zudressiren, zubinden.

Dressiren, bei Confect und Dessert.

Doubliren, (Dubliren) aufeinanderlegen.

Endivie, (Endive) Antivesalat.

Endrée, (Antre) ein Gericht, das zugleich mit der Suppe aufgetragen wird; das Vorgericht bei der ersten Tracht oder dem ersten Gange.

Entremets, (Antermá) Zwischenspeise, Beiessen, Beigericht, Speise zum Einschieben.

Escalopp, (à l'escaloppe.)

Espagnole, (Espanjol) Art von Kraftbrühe.

Espic, (à l'espic) saure Sulze.

Façon, (Fasong). Art, Weise, Manier.

Farse, (Farce) Farsiren, farsirt ꝛc., Fülle, etwas Gefülltes oder einer Fülle Aehnliches.

Faumkoch, eben so viel als Sufflee, s. Suffle in diesem Wörterbuche.

Fermentiren, wenn eine Sache anfängt zu gähren.

Filets, (File) kleine Streifchen, längliche Stückchen oder Riemchen Fleisch besonders vom Lendenstück.

Filtriren, etwas Flüssiges durch den Filtrirsack laufen zu lassen.

Finseur, (Fensör) besteht aus Zwiebeln, Petersilie und Wurzelwerk in Butter geröstet, zu Brühen und andern Gerichten; daher auch à la Finseur verständlich.

Flammiren, die kleinen Federchen an Vögeln und Geflügel, die nach dem Rupfen und Waschen noch an denselben bleiben, hinwegsengen.

Frikandeau, (Frikando) längliche Stückchen oder Schnitten Fleisch, meist Kalbfleisch in seiner eigenen Brühe gedämpft.

Frikasse, ein mit Eiern und Citronensaft legirtes Ragout.

Garniren, etwas in der Runde mit etwas anderem belegen in Form eines Kranzes.

Gateau, (Gato) Kuchen oder auf Kuchenart Gebackenes.

Geklärte, Butter, ist eine zergangene wohl abgefaumte Butter.

Glace, (Glas) englische Sacksuppe oder Sackbrühe.

Glace, Glasur, womit Confect und Obst glasirt wird (vom obigen Glace also wohl zu unterscheiden.

Graniren, körniger Saft an den eingemachten Früchten.

Grilliren, rösten oder auf den Rost braten.

Hachis, Hachar, (Hasche) Gehacktes, besonders von Fleisch und Fischen.

Hachiswännchen, wannenförmige Geschirre zu Hasche.

Haut gout, (Hogu) vornehmer, kostbarer Geschmack oder Zubereitung.

Hoche-pot, (Hoschpo) Gemüse von verschiedenen Wurzeln und Kräutern.

Hors d'oeuvre, (Hordöwer) Beiessen, Bei- oder Zwischengericht.

Jus, (Schü) besondere Kraftsuppe aus zusammengeschnittenem Nierenfett, Rind-, Kalb- und Hammelfleisch, Rindsknochen und Kräutern.

Kaiserfleisch, halbgeräucherte (nämlich vorher schon eingesalzene) Rippenstückchen von jungen Schweinen.

Legiren, (Leschiren) etwas Flüssiges mit Eierdotter so versetzen, daß dieses nicht zusammenlauft.

Liaison, (Liäsong) Eierdotter mit sehr wenigen Wasser, manchmal auch Fleischbrühe, abgerührt und durch ein Haarsieb getrieben.

Macaronen, (Macaroni) italienische Nudeln.

Maraski, (Marasquin, Maraschino) Art von italienischen Liqueur.

Marinade, (Marinad) Brühe, worin Fleisch oder Fisch eingesalzen oder eingeböckelt wird zum Aufbewahren, auch um selbem einen besonderen Geschmack zu geben.

Marmelade, fast zu Brei gekochte Früchte und Obst.

Melirtes, (von melé) Vermischtes, Gemengsel, Gemisch aus allerlei Speisematerialien.

Ollia, (Olle) eine Suppe oder auch Getränke (Potage) von allerlei köstlichem Fleisch, Kräutern ꝛc., gewöhnlich in Schalen oder Tassen zu trinken.

Omelette, (Omlet) Eierkuchen, Pfannenkuchen, bald mit Kräutern bald mit Fleisch ꝛc.

Panadesuppe, (gewöhnlich Panadelsuppe) Suppe von geriebenem in Butter gerösteten Semmel- oder anderen Brod gekocht.

Parten, Speckparten, flache, dünne, längliche Speckstücke.

Passiren, etwas durch ein Haarsieb, Seiher-Tuch ꝛc. laufen lassen, nicht zu verwechseln mit

Passiren, angehen lassen in Schmalz, oder auch darin gelb werden lassen.

Praliniren, Mandeln, Anis ꝛc. rösten.

Pikant, (Piquant) scharfen und sauren Geschmack habend von Essig oder Citronen.

Pochirte (Poschirte) Eier, verlorne Eier.

Portugoise, (á la portugaise) nach Art der Portugiesen.

Poulardes, (Pularden) junge zum Aufnehmen unfähig gemachte und gemästete Hühner.

Pris, (Prise) so viel man mit zwei Fingern wohl fassen kann, manchmal auch etwas mehr.

Pudding, ein großer in eine Serviette geschlagener und so im Wasser gekochter Kloß (Knödel.)

Pure, (Puré) das Mark von durchgetriebenen Erbsen, Linsen, oder auch Fleischspeisen so klein gehackt und gekocht, daß es einem solchen Mark oder Muß ähnlich ist.

Ragout (Ragu) Eingemachtes aus klein geschnittenem Geflügel und Fleisch mit einer schmackhaften Brühe.

Ragout-Goutto, (Raguguto).

Riseten, Art Beiessen zu Gemüse und in Suppen.
Rolade, (Rolad) alles Gericht, das rollenartig zugerichtet ist.
Roulettes, (Rulett) gewickelte Stückchen Fleisch oder Fisch.
Salmi, Salmine, ein Ragout von gebratenem Geflügel.
Salpikon, Salpiko, Pastete.
Sauçe, (Sos) Brühe.
Sauce claire, eine Art Brühe.
Semule, (Semoule, Semola) eine aus feinem Mehlteig gemachte Art kleiner, als Speise genießbbrer Körner.
Serviren, (Serwiren) aufsetzen, aufstellen, zur Tafel geben.
Souper, (Supe) Nachtessen.
Sur, die Beize worin ein Fleisch eingeböckelt wird oder gewesen ist,
Tournesol, (Turnesol) rothe spanische Fleckchen, allerlei Säfte Früchte und Speisen damit zu färben.

Verzeichniß

über die in der ersten Abtheilung dieses Kochbuches befindlichen Speisen und Gerichte.

I. An Suppen.

II. Einlagen in die Suppen.

III. Hors d'oeuvres oder Beiessen.

IV. Verschiedene kleine Würste welche man statt Hors d'ouvres auch zum Gemüße gebrauchen kann.

V. Rindfleisch auf verschiedene Art zuzubereiten, und auf die Tafel zu geben.

VII. Art und Weise die Gemüse gut zuzurichten.

VIII. Beilagen zum Gemüße.

IX. Ragouts (Eingemachte).

I. Von den Suppen.

№ 1. Eine gute Fleischbrühe oder Bouillon, nebst einem Tafelstück Rindfleisch für 12 Personen zu kochen.

Zu diesem wird man ein Tafelstück von 8 Pfund nothwendig haben, nebst 4 Pfund Rindsknochen. Sollte die Hausfrau, Koch oder Köchin ihre Fleischbrühe oder Bouillon noch besser haben wollen, so kann dieselbe auch noch eine alte Henne dazu geben. Das Fleisch wird nur im frischen Wasser abgewaschen, und in einem 12 — 13 mäßigen Hafen zugesetzt, und wenn man z. B. um 12 Uhr speisen wollte, so ist es nothwendig, daß das Fleisch um 7 Uhr bey dem Feuer stehe. Wenn das Fleisch anfängt zu kochen, muß es wohl und sauber abgesäumet werden, dann gibt man 2 große Zwiebeln, 3 Petersiliewurzeln, 3 gelbe Rüben, 4 Porre = und Seleriewurzeln dazu, welche alle zuvor sauber gewaschen und geputzt worden; dann wirf 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, und eine kleine Hand voll Salz nebst zwei Lorbeerblätter in den Fleischhafen, laß das Rindfleisch langsam kochen, nach einer Stunde schöpfe das Fett in ein sauberes Geschirr ab. Man wird es auch in dem Kochbuch noch finden, wie solches Fett nützlich zu gebrauchen sey. Wenn die Wurzeln weich sind, nimmt man sie heraus; man sieht dann dem Rindfleisch öfters nach, ob es bald weich werde. Wenn das Rindfleisch etwa 2 Stunden lang gekocht hat, schüttet man die Fleischsuppe herunter, und füllet siediges Wasser auf, welches schon beym Fleischzusetzen zugleich beigesetzt wird, und verbraucht die erste gute Fleischbrühe zu den Suppen und Speisen, wie selbige in dem Kochbuch angemerkt sind, und wie man sie gewählet hat. Ist das Rindfleisch weich, so setzt man es in einem andern Hafen mit Fleischbüh zurück, die übrige Fleischbrüh kann man mit den Knochen noch etwas einsieden lassen.

Die zweite Fleischbrühe wird hernach zu dem Gerstenschleim und andern Speisen zum Abendessen verwendet.

Sollte nach einer andern Aussuchung der Speisen von

dieser Fleischbrühe auch etwas übrig bleiben, so kann sie auf den andern Tag, wo man statt eines gesottenen Rindfleisches z. B. einen Lendenbraten, oder sauer gedämpftes Rindfleisch geben wollte, ganz füglich verwendet werden. Es könnte auch, wenn man den andern Tag die alte Henne vom vorigen Tag wiederum verwenden wollte, von der übriggebliebenen Fleischsuppe ein Reis gekocht werden; doch ist darauf zu sehen, daß man das alte Huhn von dem vorigen Tag nicht zu weich werden lasse, damit es mit dem Reis könne aufgekocht werden; welches wiederum in dem Kochbuch zu ersehen sein wird.

№ 2. Suppe auf bürgerliche Art.

Es ist zu beobachten, daß, wenn man eine gute Suppe essen will, niemand glauben dürfe, ein fettes Fleisch gebe auch eine kräftige Suppe; die Erfahrung zeiget das Gegentheil. Man muß allzeit trachten, ein Fleisch von den hintern Vierteln zu bekommen, von welchen man eine kräftigere Suppen sieden kann, als von den vordern Vierteln. Wahr ist es, daß das Fleisch von den vordern Vierteln appetitlicher zu essen ist, als das von den hintern; aber zu der Suppe ist es nicht so gut und kräftig. Nimm also 8 Pfund Fleisch, wohlgemerkt, man kann auch ein Stück Ochsenleber und Milz mitkochen lassen, dieses machet die Suppe sehr gut; lege es in einen Hafen von 12—13 Maß, fülle es mit frischem Wasser auf, setze es zum Feuer, und säume es wohl ab. So bald es anfängt zu sieden, rücke es vom Feuer hinweg, und glaube nicht, (wie es viele behaupten wollen) wenn das Fleisch nicht stark siede, könne es nicht weich werden. Vielmehr ist es gefehlt, wenn das Fleisch stark siedet; denn, weil es hernach mit Wasser angefüllt werden muß, so ist die Suppe und das Fleisch verdorben, wenn es schon in dem ersten Wasser stark siedet. Die Suppe verliert ihre Kräfte, und das Fleisch hat nicht mehr den Geschmack, den es haben soll; wenn aber das Fleisch eine Stunde gesotten hat, so lege die Wurzeln dazu: als nämlich, 3 gelbe Rüben, 3 Petersiliewurzeln, eine Selleriewurzel, 4 Porree, und 2 große Zwiebeln; laß es hernach stät fortsieden, bis es Zeit wird, die Suppe anzurichten. Dann nimm die Fleischsuppe davon, und mache die Mittagsuppe. Hernach kann es mit siedendem Wasser etwas aufgefüllt werden, welches zur Nachtsuppe zu gebrauchen ist, wie schon vorher gesagt worden.

№ 3. Jussuppe (Schûsuppe). (auf einen Fleischtag für 12 Personen).

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, schneidet solches würfelartig in einen Tiegel oder Kastrol; dann nimmt man 4 kleine oder 2 große Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 2 Petersiliewurzeln, eine kleine Selleriewurzel, putzt und wascht dieselben sauber, schneidet sie mit dem Messer länglich, und leget sie auf das Nierenfett; alsdann nimmt man 2 Pfund Rind- und 2 Pfund Hammelfleisch, oder in Ermangelung dessen Kalbsknochen, schneidet, solches in Stücke zusammen, wasche es sauber aus, leget es auf die Wurzeln, streuet etwas Salz darauf, gießt einen Schöpflöffel voll Wasser daran, und stellet es auf die Kohlen. Man läßt es ein wenig braun werden, so daß der Saft einem starken Bier ähnlich sehe; darauf wird es mit einer guten Fleischbrühe, (wieder nach französischem Ausdruck Bouillon) aufgefüllet, und zwar mit 4 Maß Suppe, damit selbige bis auf 2 Maß langsam einsieden könne. Ist das Hammels- oder Kalbfleisch weich, so nimmt man es heraus, und solches kann für die Mägde und Domestiquen verwendet werden. Wenn man statt der Knochen ordentliche in Stücke geschnittene Portionen von einer Kalbs- oder Hammelsbrust in die Jus geben will, so kann man solche, wenn sie weich und herausgenommen sind, zu einem Eingemachten oder zur Beylage, nachdem sie grillirt, oder auf dem Roste gebraten worden, wiederum gebrauchen; dann wird das Fett von der Jus (Schû) herabgenommen, und die Suppe durch ein Haarsieb oder Haartuch geseihet. Nachher schneidet man etwas weißes Brod länglich oder rund etwa 30 Stückchen von der Größe eines Laubthalers, bähet es auf einem Rost, damit es gelb werde, leget es in einen Suppennapf, gießt kurz vor dem Anrichten ein wenig (Jus) Schû darauf, damit das Brod weich werden. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, schüttet man die Schû auf das geweichte Brod, salzet sie, und streuet ein wenig Muskatenblüte darauf. Für 12 Personen braucht man 2 Maß Suppe.

№ 4. Schûsuppe mit Reis.

Wird eben so angesetzt, wie in dem Vorhergehenden gesagt worden ist. Nun ist aber zu bemerken, daß man für 12 Personen 1 Pfund Reis brauche. Dieser Reis wird sauber

gewaschen, alsdann mit einem kalten Wasser blanchiret (d. i.) man läßt ihn einigemal aufkochen, damit er schön weiß werde, dann schüttet man ihn in ein Sieb oder Seiher, und kühlet ihn mit kaltem Wasser ab. Hernach kömmt er auf ein reines Tuch, und wird sauber gelesen. Hierauf leget man ihn in einen Tiegel oder Kastrol, gießet eine Maß Fleischbrühe daran, und läßt ihn weich kochen, er darf aber nicht länger kochen als eine ¼ Stunde, dann kömmt er in den Suppennapf, oder Suppenschüssel, alsdann wird die Schü darauf angerichtet, und ein wenig Muskatennuß darauf gerieben. Ehe man dieselbe auf den Tisch gibt, muß die Suppe verkostet werden, ob nicht noch einige Körnchen Salz nothwendig sind; alsdann ist sie fertig.

№ 5. Eine legirte Kräutersuppe (im Frühjahr).

Nimm eine Handvoll Sauerampfer, wie auch soviel Körbel; diese Kräuter werden sauber gepuzt und ausgewaschen, dann mit dem Schneidemesser sehr fein geschnitten, alsdann in der Hand ausgedrückt; nebstdem nimm 4 Loth Butter, laß selbe vergehen, lege die Kräuter hinein, und röste sie ein wenig. Wenn sie weich sind, kommt soviel als 2 Maß gute Bouillon darauf, womit man sie etwas kochen lassen muß. Dann schlage für 12 Personen den Dotter von 10 Eyern aus, gieß 2 Eßlöffel voll Wasser darauf, rühre sie mit einem Kochlöffel, und treibe sie durch ein Haarsieb (welches man eine Liaisson nennet). — Ferner nimm ein Brod, laß es auf einem Riebeisen abraspeln, damit das braune hinwegkomme, schneide kleine runde Brödchen daraus, z. B. 16 oder 20, röste dieselben ein wenig in Butter oder Schmalz, und lege sie in den Suppennapf. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieß den Eyerdotter, Liaisson in die Kräutersuppe, die aber immer mit einem Löffel gerührt wird, damit sie nicht zusammen läuft, alsdann wird sie auf das Brod angerichtet, und ein wenig Solz und Muskatenblüte darein gestreut, welche aber fein gestoßen sein muß.

№ 6. Eine Erbsensuppe (auf einen Fasttag).

Man nimmt 2 Pfund Erbsen, liest dieselben, wäscht sie sauber, und setzet sie in einen Hafen, welcher 5 Maß hält, zum Feuer, dann legt man ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Pastinaterübe, eine Sellerienwurzel hinein, und läßt diese Erbsen weich kochen, dann treibt man

sie durch ein Sieb oder Seiher, alsdann nimmt man 3 kleine Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, diese putzt man sauber, und schneidet sie mit dem Messer (wie schon oben ist gesagt worden); darauf legt man 3 oder 4 Löth Schmalz in ein Kastrol und soviel Zucker, als eine große wälsche Nuß ausmacht, und setzet es auf das Feuer. Wenn der Zucker ganz braun ist, so legt man die geschnittenen Wurzeln hinein, läßt sie etwas weich werden, dazu setzt man das Eingeweide von Karpfen, auch kann man 3 Pfund Weißfische dazu nehmen. Wenn dieselben sauber geschuppt und ausgenommen sind, so werden sie in 2 Theile geschnitten, gewaschen, und auch zu dem Eingeweide hineingelegt. Dieß alles läßt man weich dämpfen; dann werden 6 ganze Nägelein, 12 Pfefferkörner hinein geworfen, und das Ganze mit der Erbsenbrühe aufgefüllt. Wenn es allgemach eine Stunde gekocht hat, so nimmt man 6 Loth Butter, läßt sie in einem Geschirr vergehen, nimm 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl, läßt es auf dem Feuer etwas anziehen, das heißt; es wird nur eine Minute lang herum gerührt; dann gießt man die obige Masse auf das geröstete Mehl, läßt es wohl verkochen, und schlägt es durchs Haartuch. In diese Suppe wird das Brod würfelartig geschnitten, und in wenigem Schmalz oder Butter geröstet. Darauf thut man es in den Suppennapf, die Coulis darauf, und richtet es an. Doch hat der Koch oder Köchin immer darauf zu sehen, damit sie beim Anrichten 2 Maß von dieser Suppe haben.

№ 7. Panadesuppe.

Nimm 3 Mundlaibchen, welche schon einige Tage alt sind, reibe solche auf dem Reibeisen zusammen; sofort nimm 8 Loth Butter, laß solche zergehen, lege das geriebene Brod hinein, röste es eine Minute lang gieß etwa 2 Maß Schü darauf, aber solche Schü, welche sehr gut und auf die obengemeldete Art gemacht worden ist. Diese Suppe darf aber nicht länger als $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; alsdann nimmt man den Dotter von 8 Eyern, und machet eine Liaisson (wie oben bei Nro. 5 gesagt worden). Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird die Liaisson hineingegossen, und mit einem Löffel wohl untereinander gerührt, damit die Suppe nicht zusammenlaufe; aldann wird sie hinlänglich gesalzen und ein wenig Muskatennuß hineingerieben.

№ 8. Eine Krebspanadesuppe (auf einen Fasttag).

Nimm 2 ½ Pfund Erbsen, lies und wasche sie sauber, und setze sie in einen Hafen, welcher 5 Maß fasset, an's Feuer; wirf ein Lorbeerblatt darein, und laß sie langsam kochen, bis sie weich sind. Dann werden 24 kleine oder 12 große Krebse in Salzwasser abgesotten, ausgebrochen, die Schweiflein und Scheeren geputzt und die Schalen in einen Mörser zusammen gestoßen mit ½ Pfund Butter. Alsdann läßt man die zusammengestoßenen Krebse in einem Kastrol oder Tiegel auf dem Feuer langsam kochen, treibt sie durch ein Haarsieb oder durch ein Tuch. In diese rothe Krebsbutter thue eben so von 3 Mundsemmeln geriebenes Brod (wie obengesagt worden) laß es eine Minute rösten, darauf mit 2 Maß Erbsenbrühe aufgefüllet, ¼ Stunde lang kochen, dann wird die Suppe hinlänglich gesalzen, und ein wenig Muskatennuß darein gerieben, eben auch der Dotter von 8 Eyern zum Liaisson genommen, endlich die Krebsschweife und Scheeren theils die kleinen ganz, die größern aber zerschnitten dazu gethan. Sind es 24 Personen, so wird nochmal soviel dazu genommen.

№ 9. Blanke Krebssuppe (auf herrschaftliche Art).

Nimm 1 altes Huhn sauber abgebrühet, sofort 3 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch; dieses alles wird sauber ausgewaschen, in einem Hafen, welcher 8 bis 9 Maß hält, mit frischem Wasser zugesetzt, und unter dem Kochen rein abgesäumt. Alsdann thut man 2 ganze Zwiebeln, eine weiße und eine gelbe Rübe, eine Petersiliewurzel, 6 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner darein. Diese Suppe läßt man langsam kochen. Alsdann nimm 1 ½ Pfund Krebse siede sie ab, wie schon gemeldet worden, brich sie aus, und stoß die Schale mit ¼ Pfund Butter fein in einem Mörser; sofort lege die gestoßenen Krebse in einen Topf, gieß von der angesetzten Bouillon darauf, soviel als 3 Maß, und laß es langsam verkochen etwa ¾ Stunde, schlage sie durch ein Tuch, schneide weiße Mundsemmel in 24 — 28 Stückchen in die Länge, und backe sie ein wenig in heißem Schmalz heraus, lege sie in einen Napf, und richte die Suppe, wenn es Zeit ist, darauf an, und salze sie hinlänglich.

Diese Krebssuppe kann auch mit der ordinairen Fleischbrühe auf die nämliche Art gemacht werden.

№ 10. Grüne Spargelsuppe (herrschaftlich).

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Speck, schneidet selbigen klein und würfelartig, 3 Pfund mageres Kalbfleisch, auch in Würfel klein geschnitten, und 4 kleine Zwiebeln, Petersilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, auch auf diese Art geschnitten, dazu nimmt man 8 Loth Butter, 8 Nägelein, 10 kleine weiße Pfefferkörner und etwas Salz. Dieses alles wird in ein Kastrol oder einen Tiegel gelegt, und weich gedämpft, alsdann mit einer Bouillon, nämlich 2 $\frac{1}{2}$ Maß aufgefüllt, und so lange gekocht, bis $\frac{1}{2}$ Maß eingekocht ist; alsdann seihe die Suppe durch ein Haartuch, treibe sie mit einem Kochlöffel stark durch, damit alle Kräften von dem Fleisch und den Wurzeln durchkommen. Alsdann nimm 3 Büschel grünen Spargel, putze ihn, schneide die Köpfe hinweg, den andern schneide wie kleine Erbsen, wasche ihn aus, setze ein wenig Salzwasser auf; wenn es kochet, lege den Spargel hinein, und wenn er weich ist, so schütte ihn in ein Haarsieb, und dann lege ihn in die Suppe, welche mit weißem, würfelartig geschnittenem Brod von einem Mundsemmel angerichtet wird.

№ 11. Schwarze Brodsuppe (herrschaftlich).

Man nimmt 3 Pfund Rindfleisch, schneidet solches in kleine Theile, und wäscht es sauber; dann nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, schneidet es würfelartig, so auch 3 Zwiebeln, eine gelbe Rübe, eine Petersiliewurzel. Diese werden in die Länge geschnitten, nachdem sie sauber gewaschen sind. Dann legt man das Nierenfett unten in den Kastrol, auf dasselbe die Wurzeln, und auf diese das Fleisch, und streuet etwas Salz dazu. Weiter nimmt man 12 Pfefferkörner, 8 Nägelein, nebst einen Schöpflöffel voll Wasser, und läßt es auf dem Feuer so langsam angehen, wie bereits gesagt worden, bis es etwas Couleur (Farbe) bekömmt; alsdann wird es mit 3 Maß guter Bouillon aufgefüllt, und also langsam bis auf 2 Maß eingekocht; worauf es durch ein sauberes Tuch getrieben, und das Fett herabgenommen wird. Darauf nimm ein nicht gar zu schwarzes Hausbrod, soviel als 2 Mundsemmeln ausmachen, zerschneide es, wie man ein schwarzes Brod einschneidet, röste es ein wenig im Backofen, oder bähe es halb. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten lege das gebähte Brod in die Suppe, laß solches mit kochen; alsdann richte

sie an, schlage für 12 Personen 14 Eyer in die Suppenschüssel, laß sie etwas weniges mit der Suppe auf dem Feuer anziehen; röste soviel, als einen starken Kochlöffel voll geriebenes Brod im Schmalz, und streue es oben auf die Suppe.

Statt der Eyer können 6 Bratwürste, welche zuvor gebraten werden, in kleine Stücken geschnitten in die Suppe gegeben werden.

№ 12. Fastensuppe vom Reis.

Nimm ¼ Pfund Reis, lies ihn sauber, 3 Loth Schmalz, laß es in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, dann lege den gelesenen Reis hinein, röste ihn 2 Minuten lang, doch so, daß er nicht braun werde, dann fülle diesen Reis mit 2 Maß Erbsenbrühe auf. Diese Erbsenbrühe wird jederzeit so gekocht, wie schon im Vorhergehenden gemeldet worden ist. Dann laß diese Suppe ½ Stunde lang kochen, thue darein etwas Salz, und ein wenig Muskatenblüte, dann nimm eine Petersiliewurzel, eine Selleriewurzel, eine gelbe Rübe. Dies alles wird sauber geputzt, gewaschen, und geschnitten, wie Nudeln, dann in einem Salzwasser weich gekocht; worauf das Salzwasser abgeschüttet, und die Wurzeln in die Suppe gelegt werden, welches sehr gut ist.

№ 13. Legirte Milchsuppe (auf einen Fasttag).

Nimm 2 Maß Milch, oder noch besser süßen Rahm, wirf ein kleines Stück Zimmet, dann 8 Loth Zucker darein, und laß die Milch kochen. Dann nimm den Dotter von 10 Eyern, gieß 3 Eßlöffel voll Milch daran, rühre es in einem kleinen Geschirr wohl unter einander, und laß es durch ein Harsieb gehen. Nebstdem nimm 2 Mundsemmeln, schneide 24 Schnitten, lege sie auf den Rost, lege sie in den Suppennapf, gieß einige Löffel voll Milch darein, damit das Brod aufweiche. Wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, so legire deine Suppe mit dem ausgeschlagenen Eyerdotter, rühre sie mit einem Löffel wohl herum, damit sie nicht zusammen laufe; alsdann richte sie an.

№ 14 Lebercoulissuppe (herrschaftliche).

Nimm eine halbe Kalbsleber, ziehe die Haut ab, dann schneide sie in Theile zusammen, so, als wolltest du selbige

für eine Beilage brauchen; dann wird solche sauber ausgewaschen, und ein wenig eingesalzen. Wenn die Kalbsleber $\frac{1}{4}$ Stunde lang im Salz gelegen ist, trocknet man selbe mit einem sauberen Tuch ab, und legt sie in ein wenig Mehl. Dann nimm 4 Loth Schmalz, laß es in einer Pfanne heiß werden, thue die Kalbsleber darauf, und backe sie auf beiden Seiten, daß sie ein wenig gelb werde. Ist sie es, so nimm sie aus der Pfanne, und stoße sie in einem Mörser zusammen, so fein, als möglich ist; dann nimm 3 Mundsemmeln, schneide sie in Theile, so fein, als du willst, nimm dann $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz, laß es in einer Backpfanne oder in einem Tiegel heiß werden, und packe das Brod sehr braun; nimm es von dem Schmalz heraus, und stoße es eben in dem Mörser zusammen. Zu dem nimm 3 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenfett, alles zusammen geschnitten, (wie schon vorher gemeldet worden ist) 3 Zwiebeln, 2 Petersiliewurzeln, 2 gelbe Rüben, laß alles dieses wohl angehen; dann fülle es mit 3 Maß Fleischbrühe auf, und laß es langsam kochen. Wenn diese Suppe soviel, als $\frac{1}{2}$ Maß eingekocht ist, so lege alles, was oben geschrieben steht, in die Suppe hinein, und laß es noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang mitkochen. Alsdann schlage es durch ein Haartuch, mache aus einem Mundsemmel etwa 16 Schnitten, lege sie in einen Napf, und richte die Suppe darüber an.

№ 15. Weiße Coulissuppe (herrschaftliche).

Nimm 3 Pfund Kalbfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, schneide es würfelartig zusammen in ein Kastrol, dann 2 große Zwiebeln, 2 Petersiliewurzeln, die sauber geputzt, ausgewaschen und geschnitten werden (wie oben gesagt worden). Das Fleisch wird ebenfalls in kleine Theile zusammen geschnitten, auf die Wurzeln und Nierenfett gelegt, und ein wenig gesalzen. Darauf wirf 8 Nägelein und 10 Cardomomen hinein, und setze es auf das Kohlfeuer, laß es langsam dünsten, aber nur nicht braun angehen. So oft es angehen will, muß man etwas Bouillon daran gießen. Wenn das Fleisch bald weich werden will, gieß 3 Maß Bouillon darauf; dann nimm eine kleine Handvoll süße Mandeln, laß sie im Wasser kochen, so lang, bis die Schalen abgehen, und stoße sie in einem Mörser mit 3 Eßlöffelvoll Milch sehr fein, dann siede 8 Eyer hart, nimm den Dotter heraus, und zerreibe ihn mit 6 Loth Butter in einem Mörser. Dann nimm

es heraus, und vermische es mit den Mandeln. Hernach nimm 4 Mundsemmeln, schneide das Braune davon weg, das Uebrige zerschneide klein würfelartig, weiche es in einem wohl gemessenen Schoppen süßen Rahms ein; wenn es geweicht ist, mische die Mandeln und gestoßenen Eyer dazu, gieß die angesetzte Suppe auf die ganze Masse, rühre es wohl durcheinander, schlage es durch ein Haartuch in einen Hafen oder kleinen Kessel. Dann nimm in ein Kastrol 4 Maß Wasser, setze den Hafen oder Kessel, worin die Suppe ist, hinein, und stelle es über das Feuer. Dieses geschieht deßwegen, damit die Suppe nicht zusammenlaufe. Alsdann nimm 2 Semmeln, schneide 16 kleine Schnitten, lege solche in den Napf. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, gieß deine Suppe darauf, verkoste selbige, ob nicht etwa etwas Salz vonnöthen sei.

№ 16. Consommesuppe (nach höherem Gout. Herrschaftl.)

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Speck, schneide denselben würfelartig (wie schon von dem Nierenfett erwähnt worden), alsdann nimm 3 Zwiebel, 2 Petersiliewurzeln eine gelbe Rübe, putze sie sauber, und schneide sie würfelartig, dann werfe den zusammen geschnittenen Speck in ein Kastrol, allwo du deine Suppe aufsetzen willst. Ferner nimm 1 Pfund rohen Schinken, schneide ihn eben so, wie den Speck, und lege ihn darauf, nebst den zusammen geschnittenen Wurzeln. Dann nimm 3 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch, schneide solches in Theile, wasche es sauber aus, lege es auf den Speck, den Schinken und die Wurzeln, und laß es auf dem Feuer mit einem Schöpflöffel guter Fleischbrühe langsam anziehen. Streue ein wenig Salz und 8 Nägelein darauf: wenn es $\frac{1}{4}$ Stunde angegangen ist, so fülle diese Sachen mit 3 Maß guter Bouillon auf, und laß es bis auf 2 $\frac{1}{2}$ Maß einkochen. Wenn das Fleisch weich ist, so nimm es heraus, die Suppe schlag durch ein feines Tuch, und schöpfe das Fett herab. Dann nimm $\frac{1}{2}$ Schoppen von dieser Bouillon, und laß sie kalt werden; dazu 4 Eyer mit dem Weißen und von 4 den Dotter ohne dasselbe, rühre solches in einem Geschirr mit einem Kochlöffel wohl untereinander, dann gieß den halben Schoppen Suppe daran, welcher aber kalt sein muß, weil sonst die Eyer zusammen laufen. Ist alles wohl untereinander gerührt, so streue ein wenig

Salz darein, treibe diese Masse durch ein Haarsieb, und reibe ein wenig Muskatennuß hinein. Dann nimm einige kleine Förmchen, wie du selbe haben kannst, streiche solche mit Butter aus, und gieß dein Consomme darein, thue ein wenig kaltes Wasser in ein Kastrol, setze solche Förmchen darein, setze es auf das Feuer, damit es koche, oben darüber lege einen Deckel mit Kohlen, damit das Consomme oben anziehen, dieß ist aber in einer ¼ Stunde fertig. Nimm sie dann heraus, stürze sie auf einen Teller oder Schneidebret, und wenn sie kalt sind, zerschneide sie in kleine Theile, wie du willst, lege sie in den Suppennapf, nimm 2 Mundsemmeln, mache 16 kleine runde Schnitten daraus, bähe sie auf dem Roste lege sie ebenfalls in den Napf. Wenn es Zeit ist anzurichten, gieß deine Suppe darauf, verkoste sie aber, ob sie nicht noch etwas Salz nöthig habe.

№ 17. Nudelsuppe.

Nimm 2 ganze Eyer, und den Dotter von vieren, ½ Pfd. Mehl, mache einen Nudelteig, wie es gewöhnlich ist, und davon 4 Nudelplätze, und drehe solche sehr fein mit einem Nudelholz aus. Wenn die Plätze etwas trocken sind, schneide sie in der Mitte von einander, damit die Nudeln nicht zu lang werden, alsdann lege sie zusammen, und schneide sie sehr fein. Sie werden ebenfalls in einem Wasser abgekocht, wie die Makaroni, alsdann auch mit kaltem Wasser abgeschwemmt, dann in 2 Maß Schü gelegt, und noch ein wenig gekocht. Wenn es Zeit ist anzurichten, wirf etwas geschnittene Petersilie darein, auch etwas Muskatennuß und ein wenig Salz.

№ 18. Kleine Fleckchensuppe.

Nimm 2 ganze Eyer und den Dotter von dreien, mache eben einen solchen Nudelteig (wie ich schon gesagt habe) treibe ihn auch so fein aus, wie die andern Nudeln. Wenn die Plätze trocken sind, schneide kleine Fleckchen, oder es noch schöner zu machen, zerschneide sie mit einem Backrädchen, dann werden sie blanchirt, oder im Salzwasser abgekocht (wie schon gesagt worden ist). Diese Fleckchen lege in eine Schü, und laß sie ein wenig mitkochen; hernach streue etwas gestoßene Muskatenblüte und Salz daran, ehe sie angerichtet werden.

№ 19. Gerstenschleim (eine Nachtsuppe).

Nimm ½ Pfund feine Gerste, ließ sie sauber, dann nimm

6 Loth Butter, röste die Gerste ein wenig, gieß 2 Maß gute Fleischbrühe darauf, und laß es langsam kochen, dann kann man eine Sellleriewurzel, auch eine gelbe Rübe, eine Petersiliewurzel darein legen, auch etwas Salz, und 4 Nägelein. Dieß laß kochen, bis die Gerste sehr weich ist, dann schlage sie durch ein Haarsieb. Wenn die Gerste einkocht, muß sie wieder mit Fleischbrühe aufgefüllt werden, damit bei dem Anrichten 2 Maß bleiben, auch kann man beim Anrichten den Saft von 2 oder noch mehr Zitronen nach Gusto daran träufeln.

№ 20. Eyergerste.

Setze 2 Maß gute Bouillon mit etwas wenig Butter (bei uns ein Butterweckchen) zum Feuer. Wenn solche siedet, nimmt man zu 4 Eyer 4 Eßlöffel voll Semmelmehl und einen kleinen Eßlöffel voll feines Mehl, rührt solches mit den Eyern und ein wenig kalter Fleischbrühe an, und lasset es unter langsamen Umrühren in die siedende Brühe laufen. Wenn es eine kleine $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht hat, wird Schnittlauch in den Suppennapf gelegt, darüber angerichtet, Muskatennuß darauf gerieben, und selbe vollends gesalzen.

№ 21. Suppe von weißem Brod mit Eyern.

Man macht von 2 Semmeln 24 Schnitten, und bähet sie auf dem Rost. In der Fleischbrühe werden allerhand Wurzeln gesotten, wie schon mehrmal gesagt worden ist. Dann kömmt das Brod in den Napf, und die Suppe wird darübergegossen. Hierauf setze sie ein wenig auf die Kohlen; ist selbige ein wenig abgekühlt, so nimmt man 4 Eyer und 6 Löffel voll süßen Rahm, rührt solches wohl durcheinander, und läße es in die Suppe laufen. Endlich reibet man ein wenig Muskatennuß darein, und salzet sie.

№ 22. Sagosuppe mit Milch.

10 Loth Sago sauber gewaschen setze mit kaltem Wasser an das Feuer; wenn er einige Male aufgekocht ist, so schütte ihn ab, kühle ihn mit kaltem Wasser ab; dann wird er zum zweiten und dritten Mal eben so mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, und allezeit einigemal aufgekocht. Dieß geschieht deswegen, damit der Sago schön hell werde. Dann nimm zu dem Sago 1 $\frac{1}{2}$ Maß Milch (hier braucht man keine 2 Maß, weil der Sago für sich schon viel ausgibt) gieß Milch, welche aber zuvor abgesotten sein muß, auf den Sago, lege ein kleines

Stückchen Zimmet oder Vanille hinein, und laß es darin kochen auch etwa 8 Loth Zucker. Wenn der Zimmet oder Vanille gekocht, und wieder herausgenommen ist; richtet man die Suppe an. Zuweilen kann man auch den Dotter von 10 Eyern nehmen, und die Suppe ein wenig damit legiren, wenn selbe noch besser werden soll.

№ 23. Sagosuppe mit Wein.

8 Loth Sago eben so zugerichtet, wie im vorigen Abschnitt gesagt worden ist, laß mit 1 ½ Maß Wein siedend werden, schneide recht fein eine süße Pomeranzen- oder Citronenschale hinein, und laß sie darin kochen. Dann nimm sie wieder heraus, wirf ½ Pfund Zucker hinein, und laß den Sago etwa ¼ Stunde mit dem Wein kochen. Hernach mache von 10 Eyern eine Liaison, (wie mehrmal gesagt worden) legire die Suppe, verkoste sie, ob nicht etwa noch mehr Zucker nöthig sei, und gib sie auf die Tafel.

№ 24. Jus- oder Schüsuppe.

Gieß 2 Maß von der oben gemeldeten Schüsuppe in einen Topf, schneide einige Wurzeln hinein (wie schon öfters gesagt worden ist) in Form der Nudeln oder auch sehr klein würfelartig, wasche solche sauber, und reinige sie im Salzwasser, schütte über sie in einem Sieb oder Seiher kaltes Wasser ab, und lege sie in die Suppe.

№ 25. Erbsensuppe von Fischrogen.

Wasche den Rogen von 2 großen Karpfen sauber, koche ihn in Salzwasser ab; dann lege ihn heraus, daß er kalt werde. Wenn er kalt ist, so zerschneide ihn in kleine Theile, schlage 2 Eyer aus, verrühre sie, dunke in dieselben die kleinen Theile des Rogens, und darauf in geriebenes Brod, hernach backe solche im Schmalz, und lege sie in das Suppengefäß. Ferner schneide in 2 Maß Erbsenbrühe eine gelbe Rübe, eine Sellerіewurzel, eine Petersiliewurzel und etwas Porree; wenn alles sauber geputzt und gewaschen ist, so werden sämmtliche Wurzeln geschnitten wie Nudeln, dann nochmal gewaschen, und in die Suppe geworfen. Wenn sie weich sind, und es Zeit ist anzurichten, salze die Suppe hinlänglich, schneide 2 kleine Semmeln in 24 kleine runde Brödchen, gleich einem halben Laubthaler, backe

solche auch im Schmalz, lege sie in den Suppennapf, richte die Suppe darüber an, uud reibe, ehe selbige auf den Tisch gegeben wird, ein wenig Muskatennuß darauf.

№ 26. Wurzelnsuppe (auf einen Fasttag)

Es werden eine gelbe Rübe, eine Petersiliewurzel, eine Selleriewurzel sammt etwas Porree, auch etwas Schnittlauch sauber geputzt, gewaschen, und mit dem Schnittmesser sehr fein zusammen geschnitten. Dann laß 6 Loth frische Butter vergehen, wirf die geschnittenen Wurzeln hinein, und röste sie ein wenig; darauf schütte 2 Maß Erbsenbrühe dazu, laß es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, salze diese Suppe hinlänglich, streue auch ein wenig Muskatenblüte darein, dann schneide von 2 kleinen Semmeln längliche Schnitten, etwa 18 Stück, backe sie ebenfalls aus dem Schmalz, lege sie in das Suppengefäß, und gieß die Suppe darüber.

№ 27. Durchgetriebene Linsensuppe.

Ließ 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Linsen, und wasche sie sauber; laß sie in einem 3 mäßigen Hafen kochen, lege ein Lorberblatt, eine kleine Zwiebeln, eine Petersiliewurzel, auch ein wenig Knoblauch und ein wenig sogenanntes Hühnchenskraut dazu; wenn die Linsen recht weich sind, so nimm 4 Loth Schmalz in eine Pfanne; wenn es heiß ist, röste 2 große Kochlöffel voll Mehl ein wenig dunkelgelb hinein, so daß es einer braunen Schü (Jus) gleich sieht, schütte es in die Linsen, rühre es aber wohl ab, damit es nicht Knotenartig werde, salze sie vollends, stoße 6 Nägelein, und wirf sie dazu hinein. Dann treibe deine Suppe durch ein Haarsieb oder Seiher, gieß sie in einen Topf, und lege noch ein wenig geschnittene Petersilie hinein; schneide ein Semmelchen klein und würfelartig, backe solches Brod in 8 Loth Schmalz, lege es in die Suppenschüssel, und richte die durchgetriebene Suppe darauf an. — Wenn man aber diese Linsensuppe nicht durchgetrieben haben will, so kann man es auch, aber dann bleibt das Brod hinweg.

№ 28. Schwarze Brodsuppe. (auf einen Fasttag).

Setze 2 Maß Erbsenbrühe oder auch Wasser zum Feuer, schneide eine Selleriewurzel, eine Petersiliewurzel, auch etwas Porree so, wie man die Nudeln schneidet, wasche solches alles

aus, und lege es in die Suppe, salze dieselbe, und reibe etwas Muskatennuß hinein, dazu ein wenig weißen Pfeffer, welcher auch klein gestoßen werden muß; schneide hierauf etwas von einem weißen Hausbrod (wie schon vorher gemeldet worden) bähe solches im Backofen, damit es eine etwas gelbe Farbe bekommt. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten legt man das Brod in die Suppe, und läßt es ein wenig damit kochen; dann schneide 2 große Zwiebeln klein, röste sie in 3 Loth Schmalz schön gelb. Wenn es Zeit ist, richte deine Suppe an, und streue die Zwiebeln darauf. Auch kann man Eyer, wie bei der Fleischsuppe hinein geben, und statt der Zwiebeln sie mit geröstetem Brod aufschmälzen.

№ 29. Legirte Weinsuppe.

Lege in 2 Maß Wein eine Zitronenschale, ein klein Stückchen Zimmet, soviel als 3 Loth frische Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, laß den Wein kochen, schlage 12 oder 14 Eyer aus, mache eine Liáson (wie schon bei Nro. 5 angemerkt worden) schneide 2 Mundsemmeln klein und würfelartig, thue sie in das Suppengefäß. Wenn es Zeit ist, legire die Suppe mit der Liáson, hebe sie aber wohl mit einem Löffel auf, damit sie nicht zusammen laufe, dann richte sie über das Brod an, und gieb sie auf die Tafel.

№ 30. Kaffesuppe.

Röste $\frac{1}{4}$ Pfund Kaffe so, als wolltest du davon Kaffe zum Trinken machen, und mahle denselben; setze ihn dann mit 1 $\frac{1}{2}$ Maß Wasser zum Feuer, und laß ihn langsam einkochen, hernach rücke ihn vom Feuer hinweg, laß ihn stehen, bis er sehr hell ist, gieß ihn zu 1 $\frac{1}{2}$ Maß abgesottenem süßem Rahm, mische denselben darunter, und wirf 10 Loth Zucker dazu. Dann nimm 2 Semmelchen, schneide das Braune herab, das übrige Weiße schneide klein und würfelartig, thue es in das Suppengefäß, und richte die Suppe darüber an.

№ 31. Chokoladesuppe.

Reibe $\frac{1}{4}$ Pfund Chokolade auf einem Reibeisen, thue ihn hierauf in 1 Schoppen guten Rahm oder Milch, und laß ihn ein wenig kochen, dann gieß noch 1 $\frac{1}{3}$ Maß Milch darauf, nimm ein wenig Vanille, auch 8 Loth Zucker dazu, und laß

es langsam kochen. Darauf schneide von 2 Mundsemmeln runde Schnitten in der Größe eines halben Laubthalers, bähe solche im Backofen, lege sie in das Suppengefäß, und gieß, wenn es Zeit ist anzurichten, die Suppe darüber.

№ 32. Eingeträufelte (eingetropfte) Suppe.

Nimm 4 große Löffel voll feines Mehl in ein Geschirr, schlage 4 ganze Eyer hinein, mische solches wohl untereinander, und gieß einen Anricht-Löffel voll Wasser dazu, damit der Teig durchlaufe. Dann setze 2 Maß von der Schü (Jus) oder an einem Fasttag Erbsenbrühe zum Feuer; wenn solche kocht, so laß den Teig langsam hineinlaufen, und ihn ein wenig kochen; dann salze sie hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf; es kann auch etwas Schnittlauch oder Petersilie dazu gegeben werden.

№ 33. Grüne Habersuppe.

Ließ ¾ Pfund grünen Haber sauber, wasche und lege ihn in einen Topf, gieß 2 Maß gute Bouillon oder Schü daran, und laß ihn langsam kochen so lang, bis er sehr weich ist; dann salze ihn hinlänglich, und streue ein wenig gestoßene Muskatenblüte daran.

№ 34. Haberschleim.

Lege ¾ Pfund Haber sauber gewaschen in einen Hafen röste ihn in 4 Loth Butter, dann gieß 2 Maß gute Bouillon daran; ferner laß ein Lorbeerblatt, eine Petersiliewurzel darin kochen. Wenn alles weich ist, schlage ihn durch ein Haartuch oder Haarsieb, dann salze ihn hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf.

№ 35. Braune Coulissuppe (haut gout).

Schneide ¼ Pfund Nierenfett zusammen, wie ich schon im Anfang gesagt habe, so auch die erste Angabe von Wurzeln, dann eben soviel Fleisch und 1 Pfund Schinken dazu, etwas ganzes Gewürz, welches besteht aus 12 Nägelein, 20 Kordomomen und etwas Muskatenblüte. Dazu gieß einen Schöpflöffel voll Bouillon, und laß solches auf dem Kohlenfeuer langsam angehen, so daß es einem starken Bier ähnlich sieht. Dann

fülle es mit guter Bouillon auf, laß es langsam kochen, und schöpfe das Fett herab. Hernach nimm 3 Semmelchen, zerschneide sie klein, backe solche in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz etwas braun, stoße sie in einem Mörser zusammen, wirf sie in die Suppe, und laß sie wohl darin verkochen. Hierauf schlage es durch ein Haarsieb, gieß diese Suppe in einen Topf, und setze sie an die Kohlen, damit sie heiß bleibe. Ferner nimm 2 Semmelchen, schneide 24 kleine runde Brödchen, backe sie im Schmalz, damit sie etwas gelb werden, und lege sie in das Suppengefäß. Wenn es Zeit ist anzurichten, verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz nothwendig sey.

№ 36. Potage à l'Arlequine (Suppe von mehreren Farben).

Weiche ein wenig Tournesol im Weißen von 3 Eyern ein, nimm 3 Kochlöffelchen voll feines Mehl, und mache unterdessen den Teig von unterschiedlichen Farben: als 1) kann man aus dem Weißen von 3 Eyern ein wenig weißen Teig machen, soviel als zu einem Nudelplatz nöthig. 2) Aus dem Gelben von 4 Eyern auch einen Nudelplatz; man kann auch ein wenig Saffran dazu thun, damit der Teig noch gelber werden, daher man etwas mehr Saffran dazu nimmt. 3) Macht man einen grünen Nudelplatz, dazu wird aber nur das Klare von 2 Eyern und etwas Spinatschotten genommen, auch 3 kleine Kochlöffel voll feines Mehl; und um den rothen zu machen, nimm das Eyerklar von oben gemeldetem Tournesol; alle diese Teige werden ausgetrieben, wie der feinste Nudelteig. Hierauf kann man davon ausschneiden oder ausstechen eine Facon oder Form, so man haben will, als z. B. kleine Sternchen, Herzchen &c. &c. Auch kann man sie mit einem Backrädchen zerscheiden z. B. in kleine Vierecke und dergleichen &c. &c. Nach diesem schneide ganz fein eine Petersiliewurzel, eine gelbe Rübe, auch eine Pastinate, und eine Selleriewurzel, putze und wasche alles sauber, schneide es gleich den Nudeln, und blanchire es; dann lege es in 2 Maß guter Schü oder Bouillon, und setze solche Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde zum Feuer. Vor dem Anrichten müssen alle Sorten Teig blanchiret werden, dann werden sie abgeschüttet, und in die Suppe gelegt; aber die Suppe darf nicht länger als $\frac{1}{2}$ Viertelstunde kochen, sonst verliert sich die Couleur oder Farbe der eingelegten Fleckchen. Ganz zuletzt pflücket man

Petersilieblättchen ab, und kochet sie ohne Salz im Wasser, damit sie schön grün bleiben. Vor dem Anrichten kommt solche Petersilie in die Suppe. Wenn es Zeit ist anzurichten, so salze sie vollends, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Diese Suppe kann man bei Souper oder Nachtessen geben.

№ 37. Macaronisuppe (auf italienische Art).

Schneide 3 große Rüben klein und länglich wie Nudeln, hernach setze 2 Maß guter Bouillon zum Feuer, lege die Rüben hinein, und laß sie sieden, bis sie halb weich sind. Nach diesem brich $\frac{3}{4}$ Pfund Macaroni, so dick als ein Finger in kleine Stücke, und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in die Bouillon, worin die Rüben sind, wie auch 6 Bratwürste, welche zuvor abgebraten, in Scheibchen geschnitten, und zugleich in die Suppenschüssel gegeben werden. Laß hernach die Macaroni 7 bis 8 Minuten lange sieden, richte diese Suppe über die Bratwürste an, und gib sie zur Tafel. Auch gibt man einen geriebenen Parmesankäse besonders auf einem Assiete (Tellerchen) dazu.

№ 38. Geriebene Kastaniensuppe.

Man blanchiret $\frac{3}{4}$ Pfund Kastanien, oder röstet sie ein wenig in der Pfanne, bis die Haut und Schalen herabgehen. Dann lege sie in ein Kastrol, gib 6 Loth frische Butter, auch eine Petersiliewurzel, eine Selleriewurzel, eine Pastinate, eine gelbe Rübe, alles sauber geputzt, gewaschen und geschnitten dazu; setze alles auf ein stätes Feuer, und laß es nach und nach angehen. Hernach gieß 2 $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü oder starke Bouillon darüber, schneide soviel als ungefähr 1 Kreuzerbrod in Theile zusammen, backe es in 8 Loth Schmalz, aber nicht sehr braun, und thue es dazu; du kannst auch eine Kalbshäckse hinein legen, und mitkochen lassen, damit die Suppe desto kräftiger werde. Wenn alles wohl verkocht ist, so hebe es vom Feuer, damit das Fett in die Höhe gehe, dann nach sauber abgenommenen Fett dränge es durch ein Haartuch, und setze es auf die Seite, bis es Zeit anzurichten. Hier schneide aus einem Kreuzerbrod 16 kleine runde Stückchen, bähe solche auf dem Roste oder in einem Backofeu, und thue es in das Suppengefäß. Ist es Zeit anzurichten, so gieß die Suppe darauf, salze sie hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf.

№ 39. Braune Suppe (auf gut bürgerliche Art zu machen).

Theile 2 Pfund Rindfleisch in dünne Stücke, schneide ein paar Zwiebeln in große Stücke, lege sie in einen Tiegel oder Kastrol, und das Fleisch darauf, gieb ein paar Petersilienwurzeln, oder etwas Kraut, 2 Pastinatewurzeln, wenn du sie hast, Sellerie, Porree und eine gelbe Rübe dazu, gieß einen Schöpflöffel voll fette Fleischsuppe darauf, setze es hernach auf eine geringe Gluth, und laß es gelinde anziehen, bis es unten eine braune Farbe bekömmt wie ein starkes Bier; dann fülle es mit 2 ½ Maß Fleischsuppe auf, und laß es ganz gemach sieden, bis das Fleisch recht ausgesotten, und die Suppe bis auf 2 Maß eingekocht ist; hernach seihe sie durch ein Haarsieb, und nimm davon zur Suppe. Hat man aber, wie es in der Folge noch gelehrt werden wird, von dieser braunen Suppe zu einem Eingemachten oder Gemüße nothwendig, so muß man es mit mehrerer Suppe anfangs gleich anfüllen, und etwas mehr Fleisch oder Knochen dazunehmen.

№ 40. Kräutersuppe (im Frühjahr zu machen).

Lege eine Handvoll Sauerampfer wie auch Körbelkraut abgepflücket in frisches Wasser, wasche es sauber, begieß es mit einem Schöpflöffel voll guter Fleischsuppe, welche ein wenig Fett ist, und streue etwas Salz daran. Laß es auf einer Gluth gelinde sieden, bis die Kräuter ganz eingesotten sind. Hernach lege sie in einen Hafen, fülle ihn mit Fleischsuppe halb an, und die Hälfte mit brauner Suppe; laß sie hernach ganz langsam bei dem Feuer sieden, bähe 24 bis 26 Semmelschnitten schön gelb, und lege sie in die Suppenschüssel. Ist es Zeit zum Anrichten, so reibe ein wenig Muskatennuß daran, gieß die Suppe darüber, und koste sie, ob ihr nicht etwas am Salz abgeht.

№ 41. Suppe auf eine andere Art.

Schneide eine gute Handvoll Sauerampfer und Körbelkraut, nachdem selbe sauber geputzt und gewaschen sind, fein zusammen in einen Tiegel mit 4 Loth Butter, laß es dünsten, fülle es hernach mit Fleisch- wie auch brauner Suppe an, wenn du willst; laß sie hernach gelinde sieden, schlage den Dotter von 8 Eyern in ein Geschirr, richte die gebähten Semmelschnitten in die Suppenschüssel, gieß ein wenig Fleischsuppe darüber, stelle

es warm auf einen Dreifuß, damit das Brod weiche, und reibe ein wenig Muskatennuß daran. Ist es Zeit anzurichten, so rühre den Eyerdotter mit der Suppe ab, daß sie nicht zusammen laufe, hernach gieß die Suppe über das Brod, und salze sie, wie sichs gehört.

№ 42. Kräutersuppe mit Wurzeln.

Putze etwas Sauerampfer und Körbelkraut sauber in ein frisches Wasser, wie auch eine Staude Salat mit dem Messer durchschnitten; dazu schneide auch 1 Porree, eine gelbe Rübe, eine Sellerienwurzel, 1 paar Petersiliewurzeln, eine Pastinatewurzel, klein wie Nudeln zusammen; aus diesen Wurzeln und Kräutern zusammen bereite diese Suppe, so wie es von der Kräutersuppe in Nro. 5. gemeldet worden ist.

№ 43. Suppe mit Wurzeln ohne Kräuter.

Putze 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate, eine Sellerienwurzel, 2 Petersiliewurzel und eine weiße Rübe sauber, und schneide sie in eine Facon oder Form nach Belieben, laß Wasser mit Salz sieden, lege die Wurzeln hinein, laß sie im Sud ein Paar Mal aufwallen, gieß das Wasser davon, lege sie trocken in einen Tiegel, und ein zuvor gebratenes Hammelsbug dazu, gieß eine gute Fleischbrühe daran, und laß es sieden, bis alles zusammen gelinde ist. Nimm hernach das Fett davon, gieß gute Fleisch- und braune Suppe daran, soviel du vonnöthen hast, richte etwas gebähte Semmel in die Suppenschüssel, und reibe Muskatennuß darüber.

№ 44. Wirsingssuppe.

Laß 4 Köpfe Wirsing in einem schon siedenden Wasser ein Paar Mal im Sud aufwallen; gieß dieses Wasser wieder davon, und frisches daran, drücke die Köpfe ganz genau aus, richte sie in einen Tiegel mit 2 ½ Pfund halb geräuchertem Schweinfleisch, schneide es in 12 bis 14 Stücke, nimm dazu eine ganze Zwiebel, eine Sellerienwurzel, 1 paar Petersiliewurzeln, 1 Lorbeerblatt, gieß daran Fleisch- und braune Suppe, soviel sich für 12 Personen gehört, setze es auf eine Gluth, laß es langsam sieden, bis alles gelinde ist, richte das gebähte Brod in die Suppenschüssel. Ist es Zeit anzurichten, laß die Schüssel warm werden, richte den Wirsing mit dem Fleisch in die Schüs-

sel, nimm das Fett davon ab, seihe es durch ein Sieb in die Schüssel, und gieß soviel Fleisch- und braune Suppe dazu, als du vonnöthen hast.

Von weißem Kraut kann die nämliche Suppe gemacht werden. Wer kein Liebhaber von Schweinfleisch ist, kann statt dessen ein Stück Hammelfleisch dazu nehmen.

№ 45. Weiße Rübensuppe.

Schneide 6 gute weiße Rüben in Viertel; wenn sie bitter sind, müssen sie in siedendem Wasser ein Paar Mal im Sud aufwallen; sind sie aber süß, so lege sie sogleich in einen Tiegel mit ein wenig Fett, stelle sie auf die Gluth, laß die Rüben dünsten, bis sie gelblich werden; hernach schütte Fleisch- und braune Suppe dazu, laß sie in einem Hafen, den du für groß genug haltest, langsam sieden, richte die gebähte Semmel in die Suppenschüssel. Ist es Zeit anzurichten, so schöpfe das Fett davon, seihe die Suppe auf die Semmel, und salze sie, wie es sich gehört.

№ 46. Reissuppe mit grünen Erbsen.

Setze ¼ Pfund Erbsen sauber ausgelesenen Reis im Wasser auf das Feuer, laß ihn sieden, wasche den Reis, schütte ihn in das siedende Wasser, laß ihn ein Paar Mal im Sud aufkochen, gieß ihn ab, und wasche ihn mit frischem Wasser; hernach drücke ihn in einen Hafen, nimm grüne Erbsen ½ Maß, laß sie auch vorher im Wasser einen Sud aufkochen, hernach lege sie zu dem Reis, gieß eine gute Fleisch- wie auch braune Suppe dazu, laß es hernach langsam sieden, bis der Reis und Erbsen weich sind. Man kann auch einen Kalbsknochen nach Belieben dazu geben.

№ 47. Suppe mit Wurzel.

Schneide allerhand Wurzeln viereckig, laß sie im siedenden Wasser einen Sud aufkochen. Mit dem Reis verfahre eben so. Lege hernach den Reis mit den Wurzeln zusammen in einen Hafen, gieß halb Fleisch- und halb braune Suppe dazu, laß sie langsam sieden, pflücke eine Portion Petersiliekraut Blättchenweise, laß es im Wasser sieden, bis es weich ist, gieß hernach frisches Wasser darüber, und drücke es aus. Ist es Zeit anzurichten, so wirf die Petersilie in die Reissuppe, reibe ein

wenig Muskatennuß hinein, und salze sie, wie es sich gehört. Auf diese Art kann man auch eine Reissuppe machen mit Wirsing, so wie auch mit weißen Rüben.

№ 48. Legirtesuppe.

Nachdem der Reis ausgelesen ist, und im Wasser einen Sud gethan hat, so schütte das Wasser ab, lege den Reis trocken in einen Hafen, fülle diesen auf mit guter Fleischbrühe, laß ihn recht langsam sieden, richte den Dotter von etlichen Eyern in ein Geschirr; ist es Zeit anzurichten, so legiere den Reis mit dem Eyerdotter; daß es aber nicht zusammenlaufe, reibe ein wenig Muskatennuß daran, und salze die Suppe soviel als nöthig.

№ 49. Erbsensuppe.

Schütte in einen Hafen die Erbsen, soviel du nach Gutdünken vonnöthen hast; um die Erbsen recht gut und gelinde zu sieden, muß der Hafen halb voll sein? gieß daran ein lauliches Wasser, und laß sie sieden. Dazu lege eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzei, eine Pastinatewurzel, und 1 paar Petersiliewurzeln. Wenn alles gelinde gesotten hat, nimm Fleischsuppe, seihe die Erbsen mit der Fleischsuppe durch, setze sie hernach zum Feuer, daß sie heiß werde, bähe die Semmel dazu und richte die Suppe darüber an.

№ 50. Erbsensuppe (auf bürgerliche Art mit Wurzeln).

Schneide unterschiedliche Wurzeln fein; als 2 gelbe Rüben, eine kleine Selleriewurzel, 2 Petersiliewurzeln, ein wenig Porree, und 2 Pastinatewurzel wie die grobe Nudeln, und ein Glied lang, setze diese Wurzeln in einen Tiegel mit 6 Loth frischer Butter auf eine kleine Gluth, laß sie dünsten, gieß die schon beschriebene Erbsensuppe an die Wurzeln, laß die Suppe sieden, bis die Wurzeln weich sind, salze sie, bähe die Semmelschnitten, lege sie in die Schüssel, reibe ein wenig Muskatennuß daran, und gieß die Suppe darüber.

№ 51. Ordinaire (gewöhnliche) Erbsensuppe.

Wenn die Erbsen, soviel du glaubst vonnöthen zu haben, halb gesotten sind, so lege sie in einen Tiegel mit 1 fein geschnit-

tener Sellerienwurzel, 1 Zwiebel, und 1 Porree, nimm 6 Loth Butter dazu, setze es auf die Gluth, und laß es dünsten. Wenn alles weich ist, schlage es durch, salze es, reibe ein wenig Muskatnnuß dazu, bähe die Semmelschnitten, oder nach besser, backe sie in Butter oder gutem Schmalz, und richte deine Suppe darüber an.

№ 52. Suppe mit Kräutern.

Putze und wasche eine gute Handvoll Sauerampfer, wie auch Körbelkraut sauber, schneide es in einem Tiegel mit 6 Loth frischer Butter, laß sie dünsten, gieß die klare Erbsenbrühe daran, laß sie langsam kochen und salze die Suppe. Nachher bähe die Semmelschnitten schön gelb, schlage den Dotter von 8 Eyern in ein Geschirr. Ist es Zeit anzurichten so rühre den Eyerdotter ab, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, und richte sie über die Semmelschnitten an. Diese Suppe kann auch mit Wasser gemacht werden, aber dann muß man mehrere frische Butter dazu nehmen, wenn man den Eyerdotter abrühret.

№ 53. Fischsuppe.

Backe ein Pfund Karpfen oder Schleihen, wie auch etliche Semmelschniten und ein Paar Eyer, lege dieses in ein Geschirr mit etwas Wurzeln, als Petersilie, gelbe Rüben, ein wenig Basilie und Thymian (wie schon früher gesagt worden) laß es mit klarer Erbsensuppe angefüllt kochen; wenn alles wohl verkocht ist, treibe die Suppe durch in ein Geschirr, und halte sie warm, salze sie, reibe etwas Muskatennuß daran, bähe die Semmelschnitten, oder backe sie im Schmalz, lege sie in die Suppenschüssel, und gieß die Suppe darüber.

№ 54. Schwarze Brodsuppe.

Schneide das schwarze Brod ganz fein, wie es sich gehört, trockne in der Röhre oder dem Backofen, oder auch auf Gluth schön gelb; Hernach lege es in die Schüssel, streue Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß darauf, fülle sie mit klarer Erbsensuppe an, worin auch Wurzeln gesotten worden sind, röste eine gute Hand voll schwarzes geriebenes Brod mit 2 zusammengeschnittenen Zwiebeln im Butter gelb, gib 12 oder 14 verlorne oder pochirte Eyer in die Suppe und das geröstete Brod da-

rüber. Man kann auch diese Suppe statt der Erbsenbrühe mit Wasser anfüllen.

№ 55. Eben diese auf eine andere Art.

Richte das Brod, (wie schon ist gemeldet worden) schneide 6 Zwiebel fein Blättchenweise, lege sie in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, laß sie gelb rösten, fülle sie mit klarer Erbsenbrühe oder mit Wasser auf, laß sie aufsieden, lege das Brod hinein, salze sie, und gib auch ein wenig Pfeffer und Muskatennuß daran. Wenn sie aufkocht, schlage 6 Eyer hinein, und laß sie noch ein wenig kochen, die Eyer dürfen aber nicht zu hart werden,

Diese Suppe kann auch mit Fleischbrühe gemacht werden.

№ 56. Gute Brennsuppe zu machen.

Es können zwar Viele diese Suppe machen, aber Wenige, wie sichs gehört. Man glaubt, wenn nur das Mehl braun gemacht, hernach aufgefüllt und angerichtet ist, so sey die Suppe gut. Solche Suppe aber ist dem Menschen mehr schädlich, als nützlich. Sie muß auf folgende Art gemacht werden. Laß in einem Tiegel 6 Loth Butter oder Schmalz, auf einer Gluth verschmelzen, und 3 starke Kochlöffel voll Mehl langsam darin schön braun werden, thue dazu ein wenig Kümmel, fülle es mit klarer Erbsenbrühe oder Wasser an, (an einem Fleischtag mit Fleischbrühe) gieß sie in einen Hafen, lege Wurzelwerk hinein, (wie schon gemeldet worden ist) auch eine Zwiebel, laß sie zum wenigsten eine halbe Stunde sieden, damit das Mehl wohl verkocht. Wenn es Zeit hat, und kann länger sieden, ist es desto besser, fäume sie hernach wohl ab, salze sie, gib etwas Pfeffer und Muskatennuß dazu, schneide die Semmel klein gewürfelt (will man es besser machen, so kann dieses Brod in Butter gelb geröstet werden). Lege es in die Suppenschüssel, seihe die Suppe durch ein Haarsieb darüber; diese wird einen ganz andern Geschmack und eine appetitlichere Farbe haben, als jene, welche in etliche Minuten gekocht wird.

№ 57. Milchsuppe.

Lege in 2 Maß gesottener Milch 8 Loth Zucker und etwas Zimmet, auch die Schale von einer Zitrone. Schneide die Semmel in feine Schnitten, bähe sie schön gelb auf dem

Rost, lege sie in die Schüssel, schlage von 8 Eyern den Dotter in ein Geschirr, rühre sie mit etwas heißer Milch ab, aber nicht zu jähe, daß sie nicht zusammenlaufe; gieß sie über die Semmel, und richte sie an.

№ 58. Milchsuppe auf ein andere Art.

Laß 8 Loth Zucker in einem Hafen mit Milch eine halbe Stunde lang sieden, richte die Semmelschnitten, wie schon gemeldet, legire sie auf Eyerdotter, seihe sie hernach durch ein Haarsieb über die Semmel, und gieb sie auf den Tisch.

№ 59 Lebercoulissuppe auf bürgerliche Art.

Ziehe von einer halben Kalbs- oder Hammelsleber die Haut ab, schneide dieselbe in Theile, salze sie ein wenig, und trockne sie; darauf tunke sie in ein wenig Mehl, und backe sie in 4 Loth Schmalz, aber nicht zu hart, damit die Leber in der Mitte ein wenig saftig bleibe. Dann stoße die Leber in einem Mörser sehr fein zusammen, mache 6 Loth Butter heiß, lege 3 Kochlöffel voll Mehl darein, röste es ein wenig gelb, füge die zusammengestoßene Leber dazu, fülle es mit 2 Maß Bouillon (Fleischbrühe) auf, und laß es eine Viertelstunde verkochen.. Dann salze und treib es durch ein Haarsieb, schneide von 2 Kreuzerbroden 24 kleine Bródchen, bähe sie auf dem Rost, lege sie in den Suppennapf, und richte die Suppe darüber an.

№ 60. Weiße Rübencoulissuppe.

Diese Suppe wird eben so zugerichtet, wie schon gesagt worden ist. Man bereite nämlich ein Viertelpfund Nierenfett, 3 Pfund Hammel- oder Kalbfleisch zu, wie vorher gemeldet worden. Aber wenn die Suppe angehen (bräunlich werden) will, muß man einen kleinen Schöpflöffel voll Wasser darauf gießen, damit die Suppe weiß bleibe. Dann gieß 2 ½ Maß gute Bouillon darauf, laß solche langsam kochen, schäle 6 weiße Rüben, schneide sie würfelartig, gib ein wenig Mehl dazu, und mische sie untereinander. Ferner laß 3 Viertelpfund Schmalz heiß werden, backe die weißen Rüben, jedoch daß sie weiß bleiben; dann wirf sie in die Suppe, und laß sie damit kochen; darauf salze sie vollends, und treib sie durch ein Haarsieb oder Haartuch. Endlich schneide von der Brosame dreier Semmeln, (davon das Braune abgenommen ist) 28 Stückchen Brod, lege

es in den Suppennapf, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, und schütte die Suppe darüber.

№ 61. Wirsingsuppe auf bürgerliche Art.

Schneide aus 3 Stauden schönen Wirsing die Dorschen, wasche ihn sauber, und drücke ihn wohl aus, schneide ihn wie Nudeln, und blanchire ihn im Salzwasser, das heißt: koche ihn etwas weich, dann schütte das Wasser ab, lege den Wirsing in einen Topf, gieße 2 Maß Bouillon darauf, salze ihn, reib ein wenig Muskatennuß daran, laß die Suppe noch eine Viertelstunde kochen, schneide von 2 Kreuzerbroden 24 kleine Brödchen, in der Größe eines halben Laubthalers, bähe sie auf den Rost, lege sie in den Suppennapf, und wenn es Zeit ist, richte die Suppe darüber an.

№ 62. Weiße Cou issuppe auf bürgerliche Art.

Schneide das Weiße von 4 Semmeln, davon das Braune abgenommen ist, in kleine Theile zusammen, lege sie in ein Geschirr, gieß einen Schoppen Milch dazu, und laß es weichen; dann siede 6 Eyer hart, nimm den Dotter aus, und 4 Loth Butter dazu. Eyer und Butter werden in einem Mörser zusammengestoßen, und zu dem Brod gemischt; gieß 2 Maß Bouillon darauf, und salze sie hinglänglich. Diese Suppe darf aber nicht länger als eine Viertelstunde kochen, sie muß immer mit dem Kochlöffel, damit sie nicht zusammelaufe, herumgerührt, und durch ein Haarsieb getrieben werden. Schneide auch 2 Kreuzerbrode in 24 Brödchen, und bähe es auf dem Rost, lege es in das Suppengefäß, und richte die Suppe darüber an.

№ 63. Champignonsuppe.

Wasche 3 Hände voll Champignons sauber, röste sie eine Viertelstunde lang in 4 Loth Butter, gieß 2 Maß Bouillon darauf. laß sie ein wenig kochen, und treib sie durch ein Haarsieb. Dann schneide 2 Kreuzerbrode in 24 Schnitten, bähe solche auf einem Rost, lege sie hernach in den Suppennapf, und gieß, wenn es Zeit ist anzurichten, dieselbe darüber, reib auch ein wenig Muskatennuß darauf.

№ 64. Kalteschale.

Reib 4 Kreuzerbrode auf einem Reibeisen zusammen in

einen Napf, gib $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmet dazu, nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. sauber geputzter und ausgewaschener Weinbeeren. Blanchire sie hernach ein wenig, d. i. laß sie einigemal aufkochen, und seihe sie ab. Dann lege sie in den Napf, reib 2 Zitronen auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker ab, lege den Zucker sammt dem Abgeriebenen auch dazu, gieß 2 Maß Wein daran, und rühre es untereinander. Sollte etwa noch ein wenig Zucker fehlen, so gib solchen noch dazu.

№ 65. Champignonsuppe auf einen Fasttag.

Wasche 3 Hände voll Champignons sauber, schneide sie zusammen, röste solche mit 4 Loth Schmalz; dann gieß 2 $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, putze und wasche 1 gelbe Rübe, 1 Petersiliewurzel und 1 Porree sauber, schneide sie wie die Nudeln, lege solche in die Suppe, laß sie eine halbe Stunde kochen, so daß eine halbe Maß einkocht, salze sie hinlänglich, und gib etwas geschnittene Petersilie dazu. Dann nimm 3 Kreuzerbrode, schneide 18 kleine Bródchen, backe solche in Schmalz so, daß sie schön gelb sehen, und lege sie in den Suppennapf. Wenn es Zeit ist anzurichten, gieß die Suppe darauf, und streue ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer hinein.

№ 66. Suppe mit Karfiol.

Putze 2 Stauden Karfiol sauber, schneide ihn in kleine Theile, laß Wasser mit ein wenig Salz kochen, wasche den Karfiol heraus, lege ihn in das heiße Wasser, laß ihn weich kochen, schütte ihn ab, und lege ihn in den Suppennapf. Schneide 2 Kreuzerprode in 20 kleine Bródchen in der Größe eines halben Laubthalers, bähe sie auf dem Rost, und lege sie zu dem Karfiol; dann nimm 2 Maß gute Bouillon, oder von der angesetzten Schú (wie schon mehrmal gesagt worden ist). Wenn solches kocht, und es Zeit ist anzurichten, gieß es in den Napf, salze die Suppe hinlänglich, und reib ein wenig Muskatennuß darauf, oder gib etwas gestoßene Muskatenblüte dazu.

№ 67. Champignonsuppe auf eine andere Art.

Putze und wasche 3 Hände voll Champignons sauber, und schneide sie fein; dann laß 4 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, lege die Champignons hinein, und laß

sie eine Viertelstunde dämpfen. Hernach gieß 2 Maß gute Bouillon oder angesetzte Schü darauf, und salze sie hinlänglich; auch kannst du ein wenig Schnittlauch hinein geben. Dann nimm 2 Kreuzerbrode, schneide 18 kleine Schnitten, bähe sie auf dem Rost, und lege sie in den Suppennapf; ist es Zeit anzurichten, so gieß die Suppe darüber, und reib ein wenig Muskatennuß, oder streue ein wenig Muskatenblüte darauf.

№ 68. Grüne Suppe auf einen Fasttag.

Wasche 3 Hände voll Spinat sauber, stoß ihn in einem Mörser, drücke den Saft durch ein Tuch, mache die Schotten, siede 6 Eyer hart, nimm den Dotter heraus, stoße ihn mit 4 Loth Butter, und lege solches zu den Schotten. Dann nimm 3 Kreuzersemmeln, schneide und backe solche in ein Viertelpfund Schmalz, gieß $2\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, und laß es so langsam kochen, bis du glaubst, daß eine halbe Maß eingekocht sei, salze sie, gieß die Schotten sammt den zusammengestoßenen Eyern daran, laß es aber nicht mehr kochen, sondern schlage es gleich durch ein Haartuch. Darauf nimm 2 Brode, schneide 24 kleine Schnitten, bähe solche auf den Rost und lege sie in den Suppennapf. Ist es Zeit anzurichten, so gieß die Suppe darauf, und reib ein wenig Muskatennuß darüber.

№ 69. Macaronisuppe.

Wirf 3 kleine Handvoll kleine Macaroni in ein schon heißes oder siedendes Wasser, und laß sie eine halbe Viertelstunde sieden. Dann schütte sie in einen Seiher, und schwemme sie mit kaltem Wasser ab; darauf lege sie in die Schü (wie wir schon gesagt haben) laß sie ein wenig kochen, gib etwas geschnittenen Schnittlauch und Muskatennuß daran, und verkoste sie, ob nicht etwas Salz dazu nothwendig sei.

№ 70. Macaronisuppe auf eine andere Art.

Mache aus 3 ganzen Eyern, aus dem Dotter von 3 andern sammt einem halben Pfund feinem Mehl einen gewöhnlichen Nudelteig, und theile selben in 3 Theile; dann koche ein halbes Loth Tournisol mit Wasser sehr kurze Zeit lange, wirke das Rothe unter einen Theil, dann wasche 1 oder 2 starke Hände voll Spinat, stoße ihn in einem Mörser fein zusammen, nimm den Spinat heraus, und drücke den Saft durch

ein grobes Tuch; dann setze den Saft auf das Feuer, aber nur kurze Zeit lang bis er zusammengelaufen ist, das Zusammengelaufene knete unter den dritten Nudelteig; dann hat man dreierlei Farben, mache kleine Schneckchen, oder drehe sie aus mit einem Nudelholz, stich kleine Formen daraus; lege solche Macaroni in schon siedendes Wasser, laß sie einigemal aufkochen, dann schwemme sie mit kaltem Wasser ab, und wirf sie in die Schü.

№ 71. Erbsenbrühe zuzubereiten auf einem Fasttag, wovon meistens die Fastenspeisen und mehrere Suppen bereitet werden müssen.

Lies und wasche sauber 3 Pfund Erbsen, und setze sie mit heißem Wasser in einem 6 Maß haltenden Hafen zu. Wenn selbe kochen, lege einige Lorbeerblätter und eine gelbe Rübe hinein, laß sie langsam kochen, nimm die Bälge, wenn sie herabgegangen sind, mit dem Faumlöffel ab, und halte den Hafen immer voll mit siedendem Wasser.

Sind die Erbsen ganz weich, so zwänge sie durch einen Seiher; die Brühe wird dann gebraucht (wie schon gesagt worden) nämlich zu alleu Fastensuppen und andern Fastenspeisen.

№ 72. Geschnittene oder geriebene Suppe als Nachtsuppe.

Schlage 3 Eyer und von dreien den Dotter in eine Schüssel, salze sie ein wenig, zerschlage sie wohl, rühre vom schönsten weißen Mehl ein Viertelpfund hinein, und mache einen festen Teig daraus. Dann lege ihn auf ein Schneidebret, und wirke ihn noch fester zusammen. Wenn dieses geschehen ist, so schneide den Teig mit einem Schneidemesser, oder reib ihn auf einem Reibeisen so klein, wie gerändelte Gerste; alsdann läßt man ihn trocknen, und zerreibet solchen noch ein wenig mit reinen Händen. Wenn man nun die Suppe kochen will, so röstet man den geriebenen oder geschnittenen Teig in 6 Loth Butter, wiewohl man ihn auch ungeröstet lassen kann; setzt 2 Maß von oben beschriebener Erbsenbrühe (wenn es ein Fleischtag) oder auch nur Wasser (wenn es ein Fasttag ist) zum Feuer, läßt sie siedend werden, salzet sie, leget den gerösteten Teig hinein, daß er darin wenigstens eine halbe Stunde siede, reibt ein wenig Muskatennuß darauf, und tragt sie zur Tafel. Man kann auch etwas Petersilie oder Schnittlauch beilegen.

№ 73. Coulissuppe von Feldhühnern.

Man dämpfet 2 Feldhühner in einem Tiegel oder Kastrol mit 6 Loth Butter, gibt ihnen etwas Salz, läßt sie so lange dünsten, bis sie weich sind; dann läßt man sie kalt werden, löset die Brüstchen heraus, und stößt das andere in einem Mörser ganz fein. Sofort schneidet man 3 Kreuzerbrode würfelartig, backet sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz etwas braun, und stößt sie in dem Mörser sehr fein. Dann legt man die zusammengestossenen Feldhühner und das Brod in ein Kastrol oder einen Tiegel, gibt 6 gestoßene Nägelein, 1 Lorbeerblatt, 2 ganze Zwiebeln und etwas Salz dazu, und füllet es mit 2 $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon oder guter Schü auf, läßt die Suppe langsam eine Viertelstunde verkochen, und schlägt sie durch ein Haartuch. Die Brüstchen werden klein viereckig oder länglich geschnitten, und in den Suppennapf gelegt. Dann nimmt man 2 Kreuzerbrode, reibt das Braune davon ab, schneidet 18 kleine runde Brödchen daraus, backet solche in 6 Loth Butter, und legt sie auch in den Napf.

Ist es Zeit zum Anrichten, so gießt man die Suppe darüber, und reibt ein wenig Muskatennuß darauf.

№ 74. Painadesuppe vom schwarzen Brode.

Reib etwa ein Pfund Hausbrod auf einem Reibeisen, röste es mit 6 Loth Schmalz oder Butter, aber nicht länger als eine halbe Viertelstunde, schneide 2 sauber geputzte und gewaschene Sellerienwurzeln recht fein, lege sie in die Suppe, nämlich in 2 Maß Schü oder weiße Bouillon, laß sie einigemal aufkochen, so sind sie weich; dann gieß die Suppe auf das geröste Brod, laß sie nur einige Minuten kochen, damit das Brod sich nicht verkoche; salze sie vollends, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Man kann sie auch mit einigen Eyern legiren, wenn man will, oder auch ganze Eyer hineingeben; imgleichen gebratene Bratwürste.

Will man diese Suppe auf einen Fasttag geben, so nimmt man statt Schü oder Bouillon Erbsenbrühe.

№ 75. Habergriessuppe zum Nachtessen.

Röste ein Viertelpfand Habergries in 6 Loth schon verschmolzener Butter eine halbe Viertelstunde lang, laß ihn aber nicht braun werden; dann gieß 2 Maß Bouillon oder Fleisch-

brühe darauf, laß sie eine halbe Stunde kochen, und salze sie vollends. Will man anrichten, so reibt man ein wenig Muskatennuß darauf.

№ 76. Klare Hopfensuppe.

Ließ 2 starke Hände voll grünen Hopfen sauber, und laß ihn im Salzwasser etlichemal aufkochen; schütte ihn nachher in ein Haarsieb, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, und lege ihn in ein Kastrol oder einen Tiegel mit 4 Loth heiß gewordener Butter. Man kann auch etwa $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken hinein thun, und damit dünsten lassen. Hat dieser Hopfen und Schinken eine halbe Stunde gedünstet, so gib $2\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon oder Schü darauf, mit ein wenig Salz und Muskatennuß, laß die Suppe bis auf eine Viertelmaß einkochen, so daß 2 Maß bleiben. Dann nimm das Fett ab, und sondere den damit gekochten Schinken. Hierauf schneide ein Kreuzerbrod in 18 kleine runde Brödchen, bähe sie auf den Rost, und lege sie in den Suppennapf nebst einigen fein geschnittenen Schnittlauch. Ist es Zeit anzurichten, so richte die Suppe darüber an, verkoste sie jedoch, ob nicht noch ein wenig Salz nothwendig sei.

№ 77. Suppe von kleinen Zwiebeln.

Man putzet 2 Hände voll kleine Zwiebeln in der Größe eines 3 Kreuzerstücks sauber, und blanchirt sie ein wenig, d. h. man läßt sie einigemal aufkochen. Dann lege die Zwiebeln in ein Kastrol oder einen Tiegel mit 6 Loth Butter, und gibt eine halbe Maß fette Bouillon dazu, setze sie auf ein gelindes Feuer, und laß sie weich dünsten. Schneide aus 1 Kreuzerbrod 16 kleine runde Schnitten, und bähe dieselben auf einem Rost, damit sie schön gelb werden, lege sie in den Suppennapf, gieß einen kleinen Schöpflöffel voll von der Suppe auf das Brod, damit es weich werde; dann nimm die Zwiebeln aus dem Fett, und lege sie in den Napf. Man muß aber Acht geben, damit die Zwiebeln ganz bleiben; dann gieß die übrige Schüsuppe darauf, salze sie hinlänglich, reib ein wenig Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

Wohlgemerkt, diese Suppe kann man auch mit schwarzem Hausbrod geben. Das Brod muß klein geschnitten seyn, wie man es gewöhnlich zu einer Suppe zu schneiden pfleget;

man kann es in frischer Butter rösten, oder auch auf einer Tortenpfanne im Ofen trocken rösten lassen.

№ 78. Suppe mit klein farçirten Semmeln.

Bestelle bei dem Bäcker kleine Semmeln, (je kleiner je schöner), die schön rund geformt sind ohngefähr in der Größe eines halben Laubthalers, reibe sie ringsherum ganz leicht ab, schneide dann aus jeder ein rundes Blättchen, so groß als ein 12 kr. Stück; nimm die Brosame gänzlich heraus, und lege die ausgeschnittenen Deckelchen recht genau wieder auf jede. Mache ein Ragout, welches man Salpicon nennt, nimm 2 blanchirte Kälberprieße (Kalbsmilch), wie auch ein gesottenes Kalbseuter, oder auch ein halbweichgekochtes Küheuter, welches aber nicht gar zu gelinde seyn darf; diese Prieße und Euter müssen kleingewürfelt geschnitten werden.

Ferner legt man eine kleine Handvoll Morcheln, ein wenig Champignon, ein wenig Spargel und eine kleine Handvoll grüne Erbsen, wenn solche zu haben sind; (gibt es aber keinen Spargel oder grüne Erbsen, so schneidet man etwas Petersiliekraut darunter) in ein Kastrol mit 6 Loth frischer Butter oder Krebsbutter, und würzet es mit Salz und Pfeffer. Dieses läßt man hernach auf dem Feuer passiren oder heiß angehen, und stäubet einen kleinen Kochlöffelvoll feines Mehl, oder gieße statt des Mehls eine Achtelmaß von der angesetzten Coulis daran. Hernach gieße eine Viertelmaß guter Bouillon darauf, und laß es kochen, bis alles gelinde ist Legire es dann mit dem Dotter von 3 bis 4 Eyern und setze es auf die Seite, bis es kalt wird. Fülle hierauf die ausgehöhlten Semmeln damit, decke sie mit den ausgeschnittenen Blättchen wieder zu, bestreiche sie mit einem gelinden Teig von einem Ey und ein wenig Mehl, aber nur soweit bestreiche sie, als sie ausgeschnitten sind, und backe sie in gutem und reinem Schmalz schön gelb.

Will man dieses aber nicht, so muß man die Semmeln mit frischer Butter bestreichen, solche hernach auf eine Tortenpfanne legen, und in einem Ofen schön gelb backen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so läßt man eine gute Bouillon in den Suppennapf passiren, leget die gebackenen Semmel hinein, und läßt sie darin eine halbe Viertelstunde vor der Tafel auf einer kleinen Gluth weich werden, jedoch so, daß sie schön ganz und doch durchaus heiß auf die Tafel kommen.

Wohlgemerkt, für 12 Personen sind 12 Semmel und 3 Maß Suppe nothwendig.

Diese Bröddchen kann man auch statt Pastetchen oder **Hors d'oeuvres** geben.

№ 79. Vögelcoulissuppe.

Rupfe und putze 2 Kluppet Halb- oder Ganzvögel sauber, dressire und flammire sie, und laß in einem Kastrol 6 Loth Butter oder Schmalz heiß werden, lege die Vogel hinein, gib etwas Salz dazu, und lasse sie langsam fertig werden; dann lege die Vögel auf ein Schneidebrett, und schneide von den 8 Vögeln die Brüstchen heraus, das übrige, als die Rippen stoße in einem Mörser recht fein zusammen. Dann zerschneide 4 Kreuzerbrode würfelartig, backe sie in 1 Pfund Schmalz recht braun, und stoße sie in einem Mörser recht fein zusammen. Die zusammengestoßenen Vögel und das Brod lege in ein Kastrol, gieße 2 Maß guter Schü darauf, und laß es langsam kochen. Es darf aber nicht mehr einkochen, als ein Viertelmaß. Sonach schlage die Suppe durch ein Haartuch, thue die durchgeschlagene Suppe in ein sauberes Geschirr, und setze sie an einen gemäßigt warmen Ort, damit sie nicht zu stark koche. Die Brüstchen werden recht fein der Länge nach geschnitten, und in den Suppennapf gelegt. Ferner schneide von 1 Kreuzerbrode 16 kleine Schnitten, backe sie in einem Viertelpfund Schmalz schön gelb, und lege dieselben auch in den Napf. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieße deine Vögelcoulissuppe darein, und gib sie zur Tafel.

№ 80. Schneckensuppe an einem Fasttag.

Setze 1 Schock Schnecken mit heißem Wasser zum Feuer, wenn sie einige Walle gekocht haben, so ziehe die Schnecken aus den Häuschen heraus, wasche sie einigemal mit laulichem Wasser sauber aus, damit der Schleim davon komme. Dann lasse in einem Kastrol oder Tiegel 1 Viertelpfund Butter heiß werden, lege 3 Zwiebeln, 3 Petersiliewurzel, 1 gelbe Rübe, eine Selleriewurzel welches alles zuvor geputzt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten seyn muß, in die Butter, zuletzt auch die Schnecken, gib Salz, ein wenig Muskatennuß dazu, auch 12 Nägelein, und und eben so viel weiße Pfefferkörner. Dann lasse die Schnecken eine halbe Stunde dünsten. Wenn sie ein klein wenig gedämpft sind so gieß eine Viertelmaß Erbsenbrühe daran, damit die Schne-

cken weich werden. Sind sie ganz weich, so nimm sie aus dem Saft heraus, und stoße 40 davon in einen Mörser recht fein, von den andern 20 werden die Schweife nebst der Haut abgeschnitten und in den Suppennapf gelegt. Gib hernach in den Saft, in welchem die Schnecken gelegen sind, 2 Kochlöffel voll Mehl, wie auch die zusammengestoßenen Schnecken, und gieß 2 Maß Erbsenbrühe daran, mache alles wohl untereinander, und laß sie eine halbe Viertelstunde kochen; dressire das Fett herab, schlage sie durch ein Haartuch, gib die Suppe in ein reines Geschirr, und setze sie an ein Kohlfeuer. Ferner schneide von einem Kreuzerbrode 16 kleine Brödchen, backe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmal, schön gelb, und lege sie in den Napf zu den zusammgeschnittenen Schnecken.

Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Suppe hinein, verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig sey, und gib sie zur Tafel.

№ 81. Froschsuppe an einem Fasttag.

Wasche 1 $\frac{1}{2}$ Schock Frösche sauber aus, dämpfe sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, gib Salz dazu auch ein wenig Mukatennuß. Wenn sie einige Minuten gedämpft haben, so lege sie auf ein Schneidebrett, und nimm das Fleisch von den Beinen herab, und schneide dasselbe mit einem Schneidemesser recht fein. Dann nimm 3 Kreuzerbrode, schneide sie klein würfelartig zusammen, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, stoße dieselben in einem Mörser recht fein, und gib sie in den Saft in welchem die Frösche gedämpft haben. Auch gieße 2 Maß Erbsenbrühe daran, und lasse das Brod wohl verkochen. Dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gib sie in ein sauberes Geschirr. Das zusammengeschnittene Fleisch von den Fröschen gib in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Suppe darüber, salze sie hinlänglich, reibe etwas Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

Wohlgemerkt, die Schnecken- oder Froschsuppe kann auch an einem Fleischtag gekocht werden, man nimmt aber statt der Erbsenbrühe, gute Fleischbrühe oder **Jus**.

№ 82. Selleriesuppe an einem Fasttag.

Putze 4 Selleriewurzel, wasche sie sauber im laulichen Wasser aus, damit der Sand und die Erde davon gesondert werde; schneide die Wurzel klein würfelartig zusammen, lege in ein Ka-

strol mit 8 Loth heißer Butter den klein geschnittenen Sellerie, gieße eine Viertelmaß Erbsenbrühe daran, gib das nöthige Salz dazu, wie auch ein wenig Muskatenblüthe, und lasse den Sellerie ganz weich dünsten. Ferner schneide 3 Kreuzerbrode eben so klein würfelartig zusammen, und backe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz schön hellgelb, dann stoße sie in einem Mörser sehr fein, und gib sie zu den weich gedämpften Sellerie. Gieße hierauf 2 Maß Erbsenbrühe dazu, und lasse die ganze Masse noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gieße sie in ein sauberes Geschirr. Schneide von einem Kreuzerbrode 16 kleine runde Stückchen, backe sie im Schmalz schön gelb, und lege sie in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so schütte die Suppe darüber, versuche sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig sei, reibe auch etwas Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

№ 83. Selleriesuppe auf eine andere Art.

Putze und wasche 4 Selleriewurzeln, schneide sie ebenfalls klein würfelartig, lege dieselben in eine Tortenpfanne oder Schüssel, gib eine Hand voll Mehl darauf, mische das Mehl wohl unter den klein geschnittenen Sellerie sammt dem Mehl in einen Seiher, damit das Mehl wieder durchlaufe. Backe aus 1 Pfund heißen Schmalzes die Sellerie schön gelb, lege die ausgebackene in ein Kastrol, hernach schneide 3 Kreuzerbrode auch klein würfelartig zusammen, und backe sie ebenfalls im Schmalz schön gelb, und gib sie zu der ausgebackenen Sellerie, gieß 2 $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü dazu, gib auch ein wenig Muskatenblüte und das nöthige Salz dazu, und laß die ganze Masse auf einem Kohlfeuer so lange kochen, bis $\frac{1}{2}$ Maß davon eingekocht hat; dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gieß dieselbe in ein sauberes Geschirr, schneide von einem Kreuzerbrod 16 kleine runde Bröddchen, bähe sie auf einem Roste, und lege sie in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß die Suppe darüber, und gib sie zur Tafel.

№ 84. Weiße Bohnensuppe an einem Fasttage.

Für 12 Personen hat man 1 $\frac{1}{2}$ Pfund weiße Bohnen nothwendig. Diese lies sauber aus, damit nichts unreines darunter bleibe. Wasche sie einigemal im laulichen Wasser aus. Laß die Bohnen in einem Kastrol mit 6 Loth Butter ein wenig auf dem Feuer dünsten, aber unter beständigem Rühren mit einem

Kochlöffel, damit die Bohnen schön weiß bleiben. Alsdann gieß $2\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, gib das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu. Schneide eine Selleriewurzel und etwas Porree recht fein wie Nudeln, wasche solches sauber aus, lege es auch zu den Bohnen, und laß die Suppe langsam kochen. Wenn die Bohnen weich sind, und die Suppe $\frac{1}{2}$ Maß eingekocht hat, setze sie vom Feuer, röste in einem Kastrol mit noch 6 Loth Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, aber das Mehl darf nicht braun werden. Gieß von der Suppe daran, und rühre es wohl, damit das Mehl nicht knötig werde; dann lege es in die Suppe, laß sie noch einige Walle thun, damit das Mehl wohl verkoche. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß sie ia den Napf, und gib sie zur Tafel.

№ 85. Coulissuppe von grünen Kernerbsen.

Wasche $1\frac{1}{2}$ Pfund ausgehülste Kernerbsen sauber, und gib in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, welcher in kleine Stücke geschnitten sein muß, lege in die heißgemachte Butter die ausgewaschenen Kernerbsen, schwinge sie einigemal herum, und gib das nöthige Salz und ein wenig Muskatenblüte daran. Wenn sie eine Viertelstunde lang gedünstet haben, so gib einen Kochlöffel voll Mehl darauf, mische es wohl unter die Erbsen, gieß $2\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon daran, laß die Suppe so lange kochen, bis eine halbe Maß eingekocht ist; dann schlage sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr, schneide von einem Kreuzerbrod 18 kleine Stückchen, lege sie in den Napf, und gieß die Suppe darüber.

№ 86. Suppe mit Portulak.

Putz und wasche 3 starke Hände voll Portulak sauber, laß in einem Kastrol 6 Loth Butter heiß werden, drücke den Portulak mit der Hand wohl aus, damit das Wasser davon komme, gib ihn in die heiße Butter, laß ihn ein wenig dünsten, sonach gieß $2\frac{1}{2}$ Maß von der guten Schü daran, und laß die Suppe so lange kochen, bis $\frac{1}{2}$ Maß eingekocht hat; dann nimm das Fett mit dem Löffel ab, salze sie vollends, gib ein wenig Muskatennuß daran, schneide von 2 Kreuzerbroden 28 kleine runde Brödchen, und lege sie auf einem Rost gebäht, in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß die Suppe sammt den Portulak darüber, und gib sie zur Tafel.

Wohlgemerkt, man kann auch bei dem Anrichten den Portulak zurück lassen, denn viele Herrschaften haben ihn nicht gern in der Suppe, sondern nur den Geschmack davon.

№ 87. Cosommekraftbrühe zu allerhand Speisen.

Laß eine alte Henne, sauber geputzt, auch 1 Pfund rohen Schinken und 3 Pfund Kalbfleisch mit 2 Maß Bouillon, 1 Maß guter Schü und 2 Maß Wasser, (wozu auch ein Bouquet gegeben wird, welches aus etwas Petersiliekraut, Porree, einer ganzen Sellerie- und Petersiliewurzel, auch einer ganzen Zwiebel besteht) 3 Stunden lange langsam kochen, weil ein Consomme sehr klar sein muß. Hat solches langsam gekocht, so nimmt man das Fett ab, und seiht es durch ein Tuch. Ist es aber nicht klar genug, so nimm von 6 Eyern das Weiße, schlage ein wenig Schnee daraus, thu ihn hinein, setze es auf das Feuer, oben darüber aber einen Deckel mit Kohlen, und laß es ¼ Stunde lang stehen, dann treib es noch zum zweitenmal durch ein Tuch. Dieses kann man zu Saucen, oder wozu man will, brauchen, (wie es im Kochbuche vorkommen wird).

№ 88. Glaçe (Glaß).

Glaçe wird meistentheils zum Aufbewahren gekocht um auf Reisen, oder sonst in einen Nothfall davon zu brauchen. Sie ist sehr gut und nützlich bei allen Speisen, und man kann sich in jedem Falle damit helfen.

Die Verfertigung geschieht so: nimm zu 12 bis 14 M. Wasser, 6 Pfd. Rindfleisch, auch 5 Pfd. Hammelfleisch, 2 Pfd. rohen Schinken, auch 1 altes Huhn, wasche solches Fleisch sauber aus, laß es in einem Kessel oder großen Topf lagsam kochen, und fäume es sauber ab; dann putze, wasche und lege 3 gelbe Rüben, 2 Pastinatewurzeln, 2 Selleriewurzeln in den Kessel, auch etwa 2 ganze Zwiebeln, 12 ganze Pfefferkörner, 12 Nägelein und ¼ Loth Muskatenblüte. Will man diese Glaçe sehr gut haben, so läßt man 2 Pfd. frischen Speck mitkochen, welcher hernach zu Speckknödeln verwendet werden kann.

Wenn alles Fleisch bereits langsam ausgekocht hat, nimmt man solches aus; man kann es zu einem Eingemachten verwenden, oder auf dem Rost grilliren, und solches als Beila-

gen geben. Dann nimm das Fett ab, welches sehr gut ist, Gemüse damit zu machen; treib die Brühe durch ein Tuch, und koche sie noch einmal auf dem Feuer sehr kurze Zeit ein; jemehr die Brühe einkocht, desto kräftiger wird sie. Man kann immer kleinere Kastrole nehmen, denn zuletzt wird sosie dick, als ein Syrup. Man muß aber sehr Acht geben, denn sie brennt gern an. Wenn sie nun noch einige Zeit gekocht hat, und noch dicker als ein Syrup ist, so wird das Kastrol etwas zurückgesetzt, und die Glaçe entweder warm in kleine Forme gegossen, oder wenn sie erkaltet ist, Stückweise herausgerissen, und in ein Papier eingewickelt. Sie hält sich auf diese Art sehr lange, wenn man sie nur an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Wenn man die Glaçe, nur gute Speisen zu übersetzen, oder zu den feinsten Ragouts (Eingemachten) und dergleichen anderen Speisen verwenden will, so ist dabei zu bemerken, daß, wenn man die Speise glaçiren will, die Glaçe in ein kleines Geschirr kommen müsse, und zwar 3 oder 4 Loth davon; dann gieß einen kleinen Eßlöffel voll Wasser daran, damit sich die Glaçe auf dem Feuer auflöse. Man kann auch ein wenig Krebsbutter darunter mischen, damit sie roth werde.

Auch ist bei dieser Glaçe zu bemerken, daß, wenn sie vielleicht im Sommer etwas anlauft, man sie in einem kalten Wasser abwasche, in ein Geschirr lege, so viel als 3 Eßlöffel voll Bouillon darauf schütte, sie wieder frisch aufkoche, und in Förmchen gieße.

№ 89. Krebsbutter.

Siede 1 Pfund Krebse im Salzwasser ab, brühe sie aus, nimm 1 Pfund Butter dazu, stoß solches in einem Mörser sehr fein zusammen, damit die Butter schön roth werde; das Fleisch aber von Schweifen und Scheeren wird allein gethan, welches man in einer Krebssuppe oder in mehreren Ragouts gebrauchen kann. Schütte hierauf das Zusammengestoßene in einen Tiegel oder ein Kastrol, laß es auf einem Kohlenfeuer langsam auskochen; dann treib es durch ein Sieb oder Haartuch. Man kann die zurückgebliebenen Schalen noch mit ½ Maß Wasser oder ordinairer Fleischbrühe auskochen, und dasselbe durchtreiben. Wenn solches Wasser wieder kalt ist, so kann man die übrige Butter abnehmen; denn sie ist so gut, als die erste.

№ 90. Jus (Schü) für Herrschaften anzusetzen.

Schneide 4 Pfund Kalbfleisch, 4 Pfund Hammelfleisch, 2 Pfund mageres Rindfleisch in Theile zusammen, wasche es aus, und schneide eben so 2 Pfund rohen Schinken in kleine Stücke. Dann schneide 1 Pfund Nierenfett würfelartig, lege es in ein Kastrol oder einen Tiegel, schneide 4 Zwiebeln, 4 Petersiliewurzeln und 6 gelbe Rüben länglich, putze und wasche sie sauber, und lege sie auf das Nierenfett, auf welches sofort der Schinken kömmt, und dann das ausgewaschene Fleisch; dazu gib ein wenig Salz, 12 ganze Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, etwas Muskatenblüte und ein kleines Pfötchen Kardomomen. Setze dieses auf ein Kohlfeuer, gieß einen Schöpflöffel voll Wasser hinein; dann laß den Saft angehen, so daß es einen starken Bier gleiche. Dann fülle es mit 4 Maß guter Bouillon oder Fleischbrühe auf, und laß es langsam kochen; fäume es sauber ab, und nimm das Fett ab, welches man für die Gemüse oder andere Speisen nützlich verwenden kann.

Ist das Fleisch ausgekocht, so nimmt man es heraus. (Dieses kann auch, wie noch mehrmal die Rede hiervon sein wird, wieder verwendet werden).

Ist von der Schü (Jus) bereits 1 Maß eingekocht, so laß sie durch ein Haarsieb oder Tuch laufen, damit sie rein und heller bleibe. Hiervon kann nun die Mittagssuppe gemacht, und die andere, welche übrig bleibt, zu allen Speisen verwendet werden.

№ 91. Braune Coulis.

Wird auf die Art, wie die Schü angesetzt. Wenn sie abgefäumt, das Fett davon abgenommen, und das Fleisch ausgekocht ist, so wird dieses herausgenommen, und von der Schü muß 1 ½ Maß einkochen, damit die Coulis recht stark werde. Dann streuet man in 6 Loth frischer heißgemachter Butter 3 starke Kochlöffel voll Mehl, röstet es etwas gelb, gießt ein wenig Schü darauf, rührt es fein ab, und gibt so nach und nach die übrige dazu. Nun thut man es zusammen, und läßt es wohl verkochen, worauf es durch ein Haarsieb geschlagen wird. Hiervon werden meistens die Saucen (Sosen) gemacht. Man kann auch diese Coulis zu vielen Gemüsen brauchen.

№ 92. Bechamelle herrschaftlich.

Schneide 4 Pfund mageres Kalbfleisch würfelartig klein zusammen; laß sonach ½ Pfund frische Butter in einem Kastrol vergehen, schneide große Zwiebeln, und gib 1 Pfund rohen magern Schinken ebenfalls würfelartig geschnitten dazu. Dann lege das Kalbfleisch darauf, würze es mit etwas Salz, 12 Nägelein, 10 weißen Pfefferkörnern, etwas Muskatenblüte und ein wenig Kardomomen; laß solche Masse auf einem kleinen Kohlenfeuer passiren, gieß einen Schöpflöffel voll gute weiße Fleischsuppe darauf, und laß es langsam dünsten. Man muß aber Acht geben, damit es nicht braun werde; denn es muß ganz weiß bleiben.

Ist das Fleisch und der Schinken recht ausgekocht, so streut man 3 große Kochlöffel voll feines Mehl darauf, macht es untereinander, gießt 1 Maß guten süßen Rahm und ½ Maß gute weiße Bouillon darauf, rührt solches untereinander und läßt das Mehl verkochen. Man muß aber Acht geben, und es immer mit dem Kochlöffel herumrühren, damit es nicht zusammenlaufe.

Ist alles verkocht, so wird es durch ein Haartuch geschlagen. Das Bechamella kann man für viele Speisen brauchen, wie es in dem Kochbuch noch gezeigt werden wird.

№ 93. Ollia (Oille, une Sorte de potage) auf herrschaftliche Art zuzubereiten

Zur Ollia werden erfordert 8 Pfund Rindfleisch von einem Schweifstück, 6 Pfund Hammelfleisch, welches ein Schlegel sein kann, 6 Pfund Kalbfleisch gleichfalls von einem Schlegel und 7 Pfund Schweinfleisch vom Bug und Hals, nebst 3 alten Hühnern und 2 alten Gänsen.

Vorbemerktes Fleisch sowohl als Hühner und Gänse werden sämmtlich an dem Spieß halb abgebraten.

Indessen wird ein Bouillon zubereitet, mit welcher das obige, halb abgebratene Fleisch aufgefüllet wird.

Zu dieser Bouillon nimm 18 Pfund Rindsknochen, 10 Pfund Kalbsknochen und 8 Pfund Hammelsknochen; dieses lege alles zusammen in einem Kessel, fülle denselben mit 34 Maß Wasser auf, laß es kochen, und fäume es wohl ab.

Wenn diese Knochen ausgekocht sind, so läßt man die Bouillon durch ein sauberes Tuch in ein Geschirr laufen.

Dann legt man in einen Kessel, der ungefähr 40 Maß hält, das vorhin abgebratene Fleisch, die Hühner und Gänse, welche eben so abgebraten worden, nebst 4 Pfund rohen Schinken, und gießt die von den Knochen ausgesottene Bouillon darüber. Setze dann die ganze Masse zum Feuer, laß sie ganz langsam sieden, und nimm den Faum davon recht sauber ab.

Dann gib 4 Sellerienwurzeln, 3 gelbe Rüben, 3 Pastinatewurzeln, 4 Petersiliewurzeln und 3 bayrische Rüben hinzu, nebstdem 2 Stauden Wirsing, 2 Häupter weißes Kraut und eine Staude Salat, welches Kraut vorher sauber geputzt, gewaschen, uud mit Bindfaden zusammen gebunden werden muß. Lege noch 3 Lorbeerblätter hinzu und ein wenig Salz, dann am Gewürz 24 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatenblüte.

Um die Ollia recht klar und hell herzustellen, legt man noch 2 Pfund ungeräucherten Speck hinein, und läßt denselben eine halbe Stunde lang mitkochen, worauf man denselben herausnehmen, und Tags darauf zu Speckklöße verwenden kann.

Ueberhaupt, wenn gemeldete Fleischsorten 4 Stunden gesotten haben, soll man nachsehen, ob nicht von dem Fleische noch etwas für Domestiquen verwendet werden könne, und zwar auf die Art, wie bei der Glaçe erinnert wurde.

Wenn nun das übrige alles verkocht ist, so nimmt man sämmtliches Fleisch heraus, schöpft das Fett, welches zum Gemüse und Eingemachtem für Domestiquen verwendet werden kann, davon ab, und läßt diese allein durch ein sauberes Tuch in ein anderes Geschirr passiren.

Setze dieses Geschirr mit der Ollia hierauf wieder zum Feuer, und laß sie beiläufig bis auf 8 Maß einkochen.

Nimm endlich ein feines Tellertuch, und seihe diese Ollia noch einmal durch, damit sie ganz rein und hell werde.

Diese nun verfertigte Ollia dient zur Nachtsuppe, oder vielmehr zu einem großen Super, bei welchem sie in Schalen getrunken wird. Es wird auch dabei länglich geschnittenes und gebähtes Brod, wie zum Chocolade nach Belieben auf einem Teller dazu herumgegeben.

Die überbleibende Ollia aber kann an den folgenden Tagen zu Suppen, Saucen guten Ragouts, Gemüsen &c. nützlich verwendet werden.

№ 94. Ordinäre Ollia.

6 Pfund Rindfleisch, 5 Pfund Schweinfleisch, 4 Pfund Hammelfleisch, 4 Pfund Kalbfleisch, 2 alte Hühner und eine Gans werden an dem Spieß halb abgebraten; lege dann alles nebst 3 Pfund rohen Schinken in einem mit Wasser angefüllten Kessel und, laß es langsam, wie eine Bouillon kochen; säume es in der Zwischenzeit recht sauber ab, gieb 3 Selleriewurzeln, 3 gelbe Rüben, 8 Pastinatewurzeln und 4 Petersiliewurzeln hinein: nimm 4 weiße Rüben, schneide sie würfelartig zusammen, laß 6 Loth Butter heiß werden, und röste die Rüben schön gelb, und gib sie dann zu dem Obigen. Lege noch 2 Lorbeerblätter, etwas Salz, etwa 24 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatenblüte dazu.

Wenn dieses alles gelinde gesotten, und ganz zusammen gekocht ist, so nimmt man das Fleisch und Geflügel heraus, und läßt diese Bouillon durch ein sauberes Tuch in ein anderes Geschirr passiren.

Dann gieß diese Bouillon wieder in einen kleineren Kessel, und laß sie darin bis auf 6 Maß einkochen; nimm das Fett sauber herab, und seihe die Bouillon noch einmal durch ein sauberes Haartuch, damit sie schön hell werde.

Diese Ollia wird statt einer Nachtsuppe gegeben, oder auch nach einer andern Suppe in Schalen getrunken, wozu man länglichgeschnittenes und gebähtes Brod, wie zum Chocolade besonders gibt.

Da diese Ollia verhältnißmäßig für 12 Personen zubereitet wird, so können die erforderlichen Fleischarten mit 20 Maß Wasser zugesetzt werden.

Von der übergebliebenen Ollia können für den folgenden Tag andere Speisen bereitet werden, z. B. Suppen Saucen oder auch Gemüse 2c.

№ 95. Weiße Coulis oder Sauce, welche man zu allen Gemüsen brauchen kann. Auf bürgerliche Art.

Laß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter im Kastrol oder Tiegel heiß werden, gib 3 starke Kochlöffel voll Mehl hinein, eine ganze Zwiebel, welche mit 6 Nägelein besteckt sein muß, rühre das Mehl mit dem Kochlöffel wohl untereinander, gieß eine Maß gute

weiße Bouillon sammt nöthigem Salz dazu, und laß die Sauçe verkochen; dann laß sie durch ein Haartuch laufen, und nimm sie zu den Gemüsen.

№ 96. Weiße Coulis auf eine herrschaftliche Art.

Schneide 2 Pfund mageres Kalbfleisch und 1 Pfund rohen Schinken würfelartig zusammen, wasche dasselbe im kalten Wasser aus, gib in das Kastrol oder den Tiegel 6 Loth Butter nebst 2 Zwiebel, 1 Petersiliewurzel und 1 gelbe Rübe, welches alles zuvor geputzt, gewaschen, und in kleine Scheibchen geschnitten wird. Lege zu der Butter hernach das Fleisch und Schinken, 6 ganze Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, das nöthige Salz und ein wenig Muskatenblüte; laß es auf der Gluth langsam dünsten, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Bouillon daran, damit das Fleisch darin weich koche. Hierauf gib 3 starke Kochlöffel voll Mehl dazu, mache es mit dem Kochlöffel untereinander, gieß 1 Maß gute Bouillon dazu, laß die Coulis verkochen, und sie nachher durch ein Haarsieb oder Haartuch laufen.

Diese weiße Coulis kann man auch zu Sauçen gebrauchen.

№ 97. Starke Espagnole zu machen.

Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Nierenfett und eben so viel frischen Speck würfelartig zusammen, lege es in ein Kastrol, schneide 1 Pfund magern Schinken Scheibchenweise, lege ihn auf den Speck und Nierenfett, putze 3 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersiliewurzel, und schneide sie Scheibchenweise, welche auch zu dem Speck und Schinken kommen.

Schneide 3 Pfund Kalbfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch in kleine Stückchen, und lege es oben auf den Schinken. Setze solches auf die Gluth, laß es langsam angehen, so wie bei dem Ansetzen der Schü gesagt worden ist.

Brate einen Kapaun halb an einem Spieße, und lege ihn dazu, auch 12 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner.

Fülle zu dem Espagnole 5 Maß gute Bouillon, und laß es langsam bis auf 3 Maß einkochen. Nimm den Faum nebst dem Fett ab, mache 3 starke Kochlöffel voll Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schön gelb, und gib es zu dem Espagnole; laß es mit verkochen, dann schlage es durch ein Haarsieb.

Man kann dieses Espagnole zu allen Speisen gebrauchen.

№ 98. Coulis von Fischen auf einen Fasttag.

Schuppe und wasche 4 Pfund Weißfische oder Schleihen, und nimm aus dem Eingeweide die Galle. Gib in ein Kastrol ¼ Pfund Schmalz, 1 Loth Zucker, und laß den Zucker in dem Schmalz braun aufgehen; dann 2 gelbe Rüben, 2 Petersiliewurzeln und 2 Zwiebeln dazu, welche geputzt, gewaschen, und in Scheibchen geschnitten werden. Lege die Fische darauf, salze sie, gib 12 Nägelein und so viel weiße Pfefferkörner dazu, ein wenig Muskatenblüte, und laß die Fische ½ Stunde lang darin dünsten. Gieß 2 Maß Erbsenbrühe daran, und laß sie bis auf 1½ Maß einkochen; nimm das Fett nebst dem Faum herab, gib in ein Kastrol 6 Loth Butter nebst 2 Kochlöffel voll Mehl, röste das Mehl schön gelb, und gib es zu den Fischen, daß es sich verkoche. Schlage die Coulis durch ein Haartuch, und nimm sie zum Gebrauch für die Gemüse und Saucen auf einen Fasttag.

№ 99. Weiße Coulis auf einen Fasttag.

Gib in ein Kastrol ¼ Pfund Butter nebst 3 Kochlöffel voll Mehl, und röste das Mehl ein wenig; man muß aber Acht geben, damit das Mehl weiß bleibe, gib dazu 1 ganze Zwiebel, 6 Nägelein und 6 ganze weiße Pfefferkörner; gieß 1½ Maß Erbsenbrühe daran, und laß die Sauce verkochen, nimm das Fett nebst dem Faum ab, mache die Sauce durch ein Haartuch, und nimm sie zum Gebrauch für die Speisen.

№ 100. Ordinaire Fastenschü (Jus).

Gib 6 Loth Schmalz und 1 Loth Zucker in ein Kastrol, laß den Zucker in dem Schmalz braun aufgehen, gib 3 Zwiebeln, 3 Petersilie- und 2 Pastinatewurzeln, wie auch 1 Selleriewurzel und 12 gelbe Rüben dazu, welche aber zuvor geputzt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Dann nimm von großen guten Fischen die Gräthen und das Eingeweide, welches sonst nicht kann verwendet werden, oder wenn du keine große Fische hast, so nimm 4 Pfund Weiß- oder sonst kleine Fische, und verfahre damit, wie beim Ansetzen der Fastencoulis ist gezeigt worden.

Wenn die Gräthen oder Fische eine halbe Stunde lang gedünstet haben, so gieß 3 Maß Erbsenbrühe daran, gib etwas Salz dazu, und laß die Schü noch eine halbe Stunde kochen.

Nimm das Fett nebst dem Faum ab, und laß die Schû durch ein reines Tuch in ein sauberes Geschirr laufen.

Man kann auch eine Schûsuppe davon machen, oder auch dieselbe zum Gebrauch für Gemüse und Saucen verwenden.

II. Einlagen.

№ 1. Krebsknödel in eine Schûsuppe.

Siede 10 große oder mehrere kleine Krebse im Salzwasser, und brich sie aus. Die Schalen werden mit ¼ Pfd. Butter fein in einem Mörser gestoßen, dann läßt man sie auf dem Kohlfeuer langsam dünsten, damit die Krebsbutter schön roth werde. Hernach treib diese Butter durch ein Haarsieb oder Haartuch, weiche 2 Kreuzerbrode in Milch, drücke sie aus, mische die Krebsbutter unter das Brod, schlage 7 Eyer und den Dotter von zweyen hinein, gib etwas Salz, auch ein wenig sehr fein geriebene Muskatennuß dazu, und stoß es im Mörser untereinander; dann nimm es heraus, schneide die Krebsschweifchen klein, mische sie darunter, und mache kleine Knödel daraus. Lege dann dieselben in 1 Maß Bouillon (Fleischbrühe) oder Erbsenbrühe, und laß sie ¼ Stunde kochen, dann kannst du dieselbe in einer Schûsuppe für Fleisch- oder Fasttage brauchen. Diese Fleischbrühe kann für das Nachtessen gebraucht werden.

№ 2. Grüne Knödel, welche in einer weißen Suppe können gegeben werden.

Wasche 2 Hände voll Spinat sauber im frischen Wasser, drücke ihn aus, stoß ihn im Mörser recht fein, treib den Saft durch ein Tuch, setze ihn auf das Feuer, aber nicht länger, als eine Minute; dann laß es durch ein Haasieb laufen, und was nicht davon ablaufet, (man heißt es Schotten) das wird zurückbehalten. Dann weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser, wenn sie geweicht sind, so drücke sie aus. Schneide das Fleisch von einem gesottenen alten Huhn, oder eben so viel gebratenes Kalbfleisch fein, nimm die Schotten, das Brod und das zusammen-

geschnittene Fleisch in den Mörser, schlage 2 ganze Eyer und den Dotter von zweyen dazu, und gib etwas Salz und ein wenig Muskatenblüte hinein. Wenn alles untereinandergestoßen ist, so nimm es heraus, mache kleiae Knödel, lege dieselbe in 1 Maß Bouillon, laß sie eine halbe Viertelstunde lang kochen, und gib sie in die Suppe.

№ 3. Knödel von Kalbshirn.

Ziehe von den Hirn zweier Kälber die Haut ab, wasche es sauber aus, schneide es sehr fein zusammen, schneide von 2 Kreuzerbroden das Braune ab, weiche das übrige Weiße im Wasser ein, drücke es aus, mische es unter das Hirn, gib Salz und ein wenig Muskatennuß, etwas Schnittlauch, 2 ganze Eyer und den Dotter von zweien andern dazu. Wenn alles dieses sehr klein gemacht ist, so nimm 3 Loth Butter, laß sie in einem Geschirr zergehen, lege die Masse hinein, und rühre es auf dem Feuer ein wenig ab. Dann laß es kalt werden, und mache kleine runde Knödel daraus.

Diese Knödel werden aber gleich in die Suppe gethan, und darin fertig gemacht, dürfen aber nicht länger, als eine halbe Viertelstunde kochen, und werden dann in den Suppennapf gelegt.

№ 4. Weiße Knödel vom Kalbfleisch, welche auch zu eine Farçe zum Wirsing und weißen Kraut gebraucht werden können.

Ziehe von 1 Pfund magerem Kalbfleisch die Haut ab, schneide das Kalbfleisch und ¼ Pfund Nierenfett sehr fein zusammen, salze es sattsam, und reib ein wenig Muskatennuß darauf. Dann weiche 1 Kreuzerbrod im Wasser, drücke es aus, mische es unter das Fleisch, schlage 2 ganze Eyer und von zweyen den Dotter dazu, lege die ganze Masse in einen Mörser, stoß sie untereinander, damit sie sehr fein werde, hernach mache kleine runde Knödel davon, koche sie in 1 Maß Bouillon ab, aber nicht länger als ¼ Stunde.

№ 5. Kleine gebackene Erbsen auf einen Fasttag.

Schlage in 4 Kochlöffel voll Mehl 4 ganze Eyer und von zweyen den Dotter hinein, gieß ein wenig Milch dazu,

salze und rühre den Teig recht fein untereinander, so daß er vom Löffel ablaufe. Dann laß ¾ Pfund Schmalz in einer Backpfanne heiß werden, laß durch einen Faumlöffel den Teig in das Schmalz laufen, und backe ihn so gelb, daß er Erbsen gleich sehe; hernach fäume sie heraus, und brauche dieselbe zu einer Fastensuppe.

№ 6 Knödel von gebrühtem Teig.

Lege in eine Pfanne oder in einen Tiegel, darin 1 Schoppen Milch siedig geworden ist, 3 starke Kochlöffel voll Mehl, rühre es auf dem Feuer ab, so daß es sich von der Pfanne ablöse. Dann lege den Teig in eine Schüssel. und rühre ihn mit 3 ganzen Eyern und mit dem Dotter von dreyen fein ab, (es muß aber ein Ey nach dem andern hinein geschlagen werden) gib auch ein wenig Salz dazu, dann streue ein wenig Mehl auf ein Nudel- oder Schneidebret, mache kleine Knödel daraus, und koche sie im Salzwasser. Diese Knödel kann man in einer Krebssuppe brauchen.

№ 7. Gebackene Knödel.

Schneide 2 Kreuzersemmeln ganz klein gewürfelt, feuchte sie mit einem Schoppen Rahm an; dann schneide die Brust von einem gebratenen Kapaun oder eben so viel Fleisch von einem gebratenen Kalbsschlegel zusammen, thue noch ein wenig fein geschnittenes Petersiliekraut und Salz darunter, mache dieses mit 4 ganzen Eyern an, laß den Teig eine Weile stehen, dann backe davon kleine runde Knödel in heißem Schmalz. Putze und wasche 1 Sellerienwurzel, 1 Petersiliewurzel, 1 Pastinatwurzel und 1 gelbe Rübe, schneide alles würfelartig, und laß es in einer Maß Bouillon weich werden; lege dann die Knödel hinein, laß sie etlichemal mit aufsieden, laß die Fleischbrühe ablaufen, und richte 2 Maß Schü oder gute Fleischbrühe darüber an.

Man kann auch statt der Wurzel, Spargel, Hopfen oder Morchel nach Belieben nehmen.

№ 8. Krebsknödel auf eine andere Art.

Man weichet für 1 kr. weißes Brod in Milch ein; unterdessen, bis es weich wird, siedet man 12 mittelmäßige Krebse im

Salzwasser, löset die Schweife und Scheren heraus, und stößt die Schalen im Mörser recht klein; nimmt dann 8 Loth Butter, läßt sie zergehen, röstet die gestoßenen Schalen so lange darin, bis die Butter schön roth aussiehet, und preßt sie dann durch ein sauberes Tuch. An die Hälfte dieser Krebsbutter rühret man 3 Eier, drückt das in Milch eingeweichte Brod aus, schneidet Petersilie und Schnittlauch recht fein, und dämpft dieses alles mit der anderen Hälfte von der Krebsbutter, rühret dies Gedämpfte mit den klein geschnittenen Krebsschweifen urd Scheren, gibt Salz und ein wenig gestoßener Muskatenblüthe an die mit der Krebsbutter verrührten Eyer, und macht kleine Knödel daraus, welche man sieden oder in Schmalz backen kann.

Sollten sie zerfahren, so kann man den Teig mit wenigem Semmelmehl fester machen.

Nº 9. Knödel vom Kalbfleisch.

Wasche 1 Pfund Kalbfleisch sauber, schneide es recht klein, stoße es mit 4 Loth Butter im Mörser noch ein wenig, damit es desto feiner werde.

Indessen schneide von einer Kreuzersemmel die äußere gelbe Rinde ab, weiche das Weiße in Milch ein, drücke es wieder fest aus, und rühre es mit dem Fleisch und mit dem Dotter von 6 Eyern, nebst einem ganzen Ey an; gib Salz und Muskatenblüthe dazu, und mache ganz kleine Knödel daraus. Diese kann man sieden, oder in Schmalz backen. Auf diese Art kann man auch von einer ungesottenen Hühnerbrust Knödel machen.

Nº 10. Kleine Knödel vom Salm.

Wasche ½ Pfund Salm sauber aus, schneide ihn sehr fein, salze ihn hinlänglich, gib ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer dazu, und weiche 1 kr. Brod im Wasser ein. Wenn es geweicht ist, drücke es aus, thue es zu den geschnittenen Salm, nimm 6 Loth Butter dazu, 2 ganze Eyer und von zweien den Dotter. Diese Masse stoße in einem Mörser zusammen, nimm sie dann heraus, mache kleine Knödel, laß selbige in einer Erbsenbrühe eine Viertelstunde kochen, dann kannst du selbe in einer Fastencoulissuppe brauchen.

Nº 11. Weiße Knödel vom Hecht.

Ziehe von 1 ½ Pfund aufgerissenen Hecht die Haut ab, löse die Gräthen heraus, wasche das Fleisch sauber und schneide es zu-

sammen, gib ein wenig Salz auch ein wenig Muskatennuß dazu, weiche von 2 kr. Broden das Weiße in Milch, drücke es hernach aus, mische es zu den zusammengeschnittenen Fleisch, nimm 6 Loth Butter darunter, und stoße diese Masse in einem Mörser sehr fein zusammen; dann mache kleine Knödel daraus, und laß sie in einer Erbsenbrühe ¼ Stunde kochen.

Diese Knödel werden in einer Fastensuppe gegeben.

№ 12. Französische weiße Farçeknödel.

Nimm eine gute halbe Henne, oder auch einen gebratenen Kapaun, welcher stark von der Brust ist, thue es auf ein Schneidebret, löse mit dem Messer die Brust aus, und nimm alle kleine Häutchen davon. Hernach schneide den Farçe fein mit dem Schneidemesser, stoße ihn in einem sauberen Mörser recht fein, thue ihn wieder auf das Brett, durchsuche ihn nochmals mit dem Messer ob kein Häutchen mehr darin ist; und, um ihn noch feiner zu machen, läßt man ihm durch ein Haarsieb laufen, hernach wird er wieder in den Mörser gethan, wozu man 2 Kalbsprieße nimmt, nebstdem ein wenig feingeschnittener Petersilie, ein wenig Muskatennuß und Salz.

Wenn dieses alles fein gestoßen ist, so nimm von 1 kr. Brod das Weiße, weiche es in Rahm oder Milch ein, drücke es hernach aus, und lege es zu dem Farçe, wie auch soviel als ¼ Pfund frische Butter. Dieses alles stoße recht fein zusammen, schlage darauf einen Schnee von dem Weißen von 4 Eiern, und setze ihm auch dazu. Nachdem alles untereinander gestoßen ist, bestreue ein Schneidebret mit ein wenig feinem Mehl, lege den Farçe darauf, gib ihm mit der Hand eine hübsche runde Gestalt, schneide ihn hernach mit dem Messer in kleine runde Stückchen, oder nach Belieben länglich, lege ihn auf eine Tortenpfanne oder Schüssel, und setze ihn auf die Seite an einen kühlen Ort bis es Zeit ist die Tafel zu serviren.

Alsdann richte in einem Kastrol 1 Maß gewöhnliche Bouillon auf den Windofen, daß sie siede. Wenn es nun bald Zeit ist um anzurichten, so lege den Farçe hinein, decke ihn zu, und lasse ihn 4 Minuten kochen.

Diese Knödel kann man in mehreren Suppen gebrauchen.

№ 13. Leberfarçe in Jus (Schüsuppe.

Ziehe von einer halben Kalbsleber die Haut ab, und schneide sie sammt ¼ Pfund Nierenfett und ein wenig Muskatennuß so

fein als möglich, wozu ein wenig Salz kommt; dann lege es in ein Geschirr, schlage 2 ganze Eier und den Dotter von dreien darein, gib beiläufig 2 Anrichtlöffelvoll Semmelmehl dazu, und rühre diese Masse wohl untereinander. Eine kleine halbe Stunde vor dem Anrichten mache kleine Nocken (etwas länglichte Klöschen) daraus, und lege sie in die Suppe, schneide aus einer Mundsemmel 20 Schnittchen, bähe sie auf dem Rost, lege sie in den Suppennapf und die Nocken darauf; dann richte die Suppe darüber an und salze sie.

№ 14. Fleischknödel (Klößchen) in die Suppe.

Häute 1 Pfund mageres Kalbfleisch von einem Schlegel ab, schneide es sammt ½ Pfund gutes Nierenfett recht fein, wie auch 2 Charlotten (Scharlotten) und ein wenig Petersiliekraut, stoße dieses alles in einem Mörser recht fein, lege eine eingeweichte 1 kr. Semmel, Salz und etwas Muskatennuß dazu, schlage das Klare von 4 Eiern zu einem Schnee, und setze ihm auch dazu; mische diesen Farçe wohl, mache daraus Knödel so groß oder klein als du sie haben willst, und lege sie ¼ Stunde vor dem Anrichten in die Fleischsuppe.

№ 15. Knödel auf eine andere Art.

Schneide die Brust von einem gebratenen Geflügel fein, rühre 6 Loth Butter mit dem Dotter von 4 Eiern und ein ganzes Ei ab; nachher lege das bemeldete geschnittene Fleisch eines Kapauns, oder eines jungen oder alten Huhns dazu, auch ein wenig feingeschnittene Petersilie Salz und Muskatennuß, eine Handvoll feingeriebene Semmelbrosame, auch ein Stück Mark klein viereckig geschnitten; mische es wohl, und mache kleine Knödel daraus.

Sie können auch von einem Stück Kalbsbraten gemacht werden; wie auch von Schinken auf die nämliche Art.

№ 16. Semmelknödel.

Schneide 2 Kreuzersemmel klein gewürfelt in ein Geschirr und gieße etwas fette Suppe darüber, schlage 2 ganze Eier und von 2 den Dotter daran, gib Salz und feingeschnittene Petersilie dazu, mische alles wohl zusammen, mache kleine Knödel daraus, backe sie hernach in Schmalz schön gelb, lege sie in einen Hafen, seihe eine gute Fleisch- und auch braune Suppe

dazu, lasse sie langsam sieden, so werden sie auflaufen und locker werden. Pflücke hernach eine Portion Petersilie Blättchenweise und lasse sie im Wasser gelinde sieden, drücke sie dann gut aus.

Wenn du die Suppe anrichtest so wirf die Petersilie hinein, reibe etwas Muskatennuß daran und richte die Suppe an. Einige schneiden auch ein Stück gekochten Schinken klein gewürfelt wie das Brod dazu, und machen die Knödel auf die nämliche Art.

Ebenso kann man sie mit Kalbsbrust machen.

№ 17. Nocken.

Rühre 4 Loth Butter oder Schmalz wohl ab mit dem Dotter von zwei Eiern und mit einem ganzen Ei, rühre damit eine Handvoll weißes Mehl, Salz und Muskatennuß wohl ab; hierauf streiche den Teig auf den Boden eines Tellers, laß die Fleischsuppe in einem Hafen von der Ferne langsam sieden, streiche die Nocken mit dem Messer hinein, lasse sie langsam aufsieden, schöpfe das Fett davon ab, und richte die Suppe an.

№ 18. Eierkreme (Eierkräm) zur Schüsuppe.

Schlage 4 Eier recht stark, gib ein wenig Muskatenblüthe und Salz dazu, rühre $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm daran, treib es recht stark untereinander, und laß es auf dem Feuer langsam anziehen bis man sieht daß es gerinnen will. Dann gießt man es in einen Seiher oder Haarsieb.

Wenn der Creme kalt ist, schneidet man 20 zwei messerrückendicke Schnitten daraus, welche in den Suppennapf gelegt werden.

№ 19. Kräuterkreme in Suppe auf einen Fasttag oder auch Fleischtag.

Putze und wasche eine kleine Handvoll Petersilie auch soviel Körbelkraut und ein wenig Sauerampfer, und schneide es mit dem Schneidemesser fein zusammen. Dann lasse 4 Loth Butter in einem Kastrol oder Tiegel zergehen, lege die zusammengeschnittenen Kräuter hinein, lasse sie weich dünsten, und hernach kalt werden. Dann schlage 6 Eier aus, rühre sie wohl untereinander, nimm $\frac{1}{8}$ Maß kalte Fleischbrühe dazu, nebst den obengemeldeten Kräutern, auch ein wenig Salz und Muskatennuß, rühre alles gut untereinander, streiche kleine Model

oder Förmchen mit ein wenig Butter oder Schmalz aus, gieße den Eierkreme hinein, und setze ihn in das Kastrol oder den Tiegel mit frischem Wasser angefüllt, daß aber nur der Boden bedeckt ist, und setze es auf die Gluth. Oben schließe es mit einem Deckel worauf Kohlen sind, und lasse es langsam fertig werden. Ist es Zeit anzurichten, so nimm es heraus, und schneide es in kleine Stückchen oder steche es mit einem Löffel heraus und lege es in den Napf.

Wohlgemerkt, man kann auch den Creme in einem Backofen nach Belieben fertig werden lassen.

№ 20. Gebackene Knödel oder die sogenannten Spätzchen zu einer weißen oder Schüsuppe.

Schneide 1 kr. Semmel würfelartig, lege sie in das Kastrol oder den Tiegel, gieße 1/8 Maß süßen Rahm daran, dann nimm die Brust von einem gebratenen Kapaun, oder von einer gesottenen alten Henne, oder auch soviel Fleisch von einem übriggebliebenen Kalbsbraten, schneide es mit dem Schneidemesser sehr fein zusammen, gib ein wenig geschnittene Petersilie dazu, auch etwas Salz, mische alles Zusammgeschnittene unter das Brod, schlage 2 ganze Eier und von 2 den Dotter daran, lasse die ganze Masse ein wenig stehen damit sie etwas fest werde, dann lege sie auf ein Schneidebret, stäube ein wenig Mehl darunter, gestalte kleine runde Knödel daraus, in der Größe eines 3 kr. Stückes; lasse ½ Pfund Schmalz heiß werden und backe sie schön gelb, lege sie in den Napf und gieße die Suppe darüber.

№ 21. Kleine Knödel von Bratwürsten zu einer Jussuppe.

Ziehe von 4 Bratwürsten die Haut ab, stoße solche nebst 1 kr. Brod welches zuvor im Wasser eingeweicht und ausgedrückt wird in einem Mörser fein zusammen. Dann lege es auf ein Nudelbret, stäube etwas Mehl darunter und gestalte kleine Klöschen in der Größe eines 6 oder 3 kr. Stückes daraus. Zerrühre 2 Eier tunke die Knödel hinein, tauche sie in Semmelmehl oder geriebenes Brod. Sofort backe diese Knödel in ½ Pfund Schmalz schön gelb, lege sie in den Napf und richte die Jussuppe darüber an.

№ 22. Andouillettes von Bratwürsten, d. h. kleine Würste, so dick und lang als ein kleiner Finger, in eine braune Coulissuppe zu gebrauchen.

Ziehe von 4 Bratwürsten die Haut ab, weiche 1 kr. Brod in Wasser, drücke es aus, stoße das Brod und die abgezogenen Würste in einem Mörser fein zusammen, mische etwas geschnittene Petersilie und ein wenig Salz dazu, nimm die Masse heraus auf ein Nudelbret, gestalte sie in der Größe eines kleinen Fingers (wie oben gesagt worden) zerkläppere 2 Eyer, tunke sie hinein, und tauche sie in Semmelmehl; dann backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz schön gelb, lege sie in den Napf, und gieß die Coulis dazu.

№ 23. Gebackene Prieschen (Drüsen gewöhnlich Prießlein) in Fleischsuppe.

Wasche 2 Paar Preischen sauber, und blanchire sie im Salzwasser; dann nimm sie heraus; laß sie kalt werden, schneide 18 kleine Stückchen daraus, salze sie ein wenig, nimm einen starken Kochlöffel voll Mehl, ein wenig Salz hinein, auch schlage 2 ganze Eyer dazu, und eine obere Kaffeschale voll Milch, rühre den Teig so durcheinander, daß er von dem Kochlöffel laufe. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten lege die Prieschen hinein, mache sie in dem Teig durcheinander, damit sich der Teig anhänge; dann backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie in den Napf.

№ 24. Weiße Knödel oder Spätzchen vom Hühnerfleisch.

Schneide das rohe Fleisch, besonders das Brüstchen von einem alten Huhn, oder noch besser von 2 jungen recht fein zusammen, dann eine halbe feingeschnittene Zitronenschale dazu, auch eine obere Kaffeschale voll guten süßen Rahm, 2 ganze Eyer, den Dotter von zweyen, etwas Salz, und ein wenig geriebene Muskatennuß, auch einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und 4 Loth zerlassene Butter. Dieses alles lege in einen Mörser, und zerstoße es recht fein. Dann gestalte aus dem Teig kleine runde Knödel oder Spätzchen, lege sie in eine schwache Bouillon, laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, nimm sie heraus, und gib sie in den Napf.

№ 25. Knödel von Karpfen in eine Fastensuppe.

Schuppe und reiß 1 ½ Pfund Karpfen auf, nimm das Eingeweide heraus, dann wasche den Fisch aus, nimm das Fleisch von den Kräthen ab, schneide es mit dem Schneidemesser sehr fein zusammen, salze es, gib ein wenig Muskatennuß dazu, weiche 1 Kreuzerbrod im Wasser ein, drücke dasselbe aus, mische es zu dem zusammengeschnitteaen Karpfen; dann stoße 6 Loth frische Butter, 2 ganze Eyer, und den Dotter von zweien, auch ein wenig geschnittene Petersilie in einem Mörser sehr fein zusammen, dann mache kleine runde Knödel daraus. Endlich backe in ½ Pfund Schmalz dieselben Knödel schön gelb, und gib sie in den Suppennapf.

№ 26 Greßklöschen.

Rühre ¼ Pfund Butter oder frisches Schmalz mit 6 Eyern recht ab, salze die Butter nicht gar viel, rühre nur soviel Griesmehl (Grütze oder Gries) daran, daß der Teig fast noch vom Löffel ablaufe, und laß ihn eine gute halbe Stunde lang anziehen. Lege dann in die siedende Fleischbrühe oder siedendes gesalzenes Wasser ein Klößchen, damit man sehe, ob es nicht zerfahre. Bleibt es ganz, so fährt man also fort. Sollte aber das Klöchen zerfahren, so muß man noch den Dotter von 2 Eyern oder ein ganzes Ey darunter rühren, nebst ein klein wenig geriebenes Semmelmehl.

№ 27. Kleine Klößchen in einer Fastensuppe.

Nimm von 1 Pfund Karpfen und 1 Pfund Hechte, wenn beide geschuppt und ausgenommen sind, das Fleisch sauber von den Gräthen ab, zerschneide es ganz fein zusammen, und mache einen gewöhnlichen Farce daraus. Hierzu nimm 1 Kreuzersemmel und etwas grüne Petersilie, schneide dieses klein, treib 4 Loth Butter ab, schlage 2 ganze Eyer und den Dotter von 3 Eyern hinein, mische alles untereinander, mache Klößchen daraus, und siede sie in der Erbsenbrühe, bis sie ausgekocht sind. Wohlgemerkt, man kann sie auch, die Suppe klärer zu haben, in Salzwasser absieden.

№ 28. Rothe Knödel von Krebsen.

Man bricht von 14 — 16 im Salzwasser abgesottenen

Krebsen die Schweife und Scheren aus, und schneidet sie mit dem Messer fein zusammen. Dann stößt man die Krebsschalen mit ½ Pfund Butter im Mörser sehr fein, nimmt das Zusammengestoßene heraus, legt es in das Kastrol oder den Tiegel, röstet es auf der Gluth sehr langsam, damit die Butter schön roth werde, und es treibet durch ein Haarsieb oder Haartuch.

Dann legt man die Krebsbutter in ein Geschirr, gibt die zusammengeschnittenen Schweife und Scheren dazu, nebstdem eine Handvoll Semmelmehl, Salz und ein wenig Muskatennuß, auch 2 ganze Eyer und den Dotter von zweien, und mischt dieses alles untereinander.

Ferner nimmt man ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, und legt die Masse darauf, gestaltet kleine runde Knödel, legt sie ¼ Stunde vor dem Anrichten in Salzwasser, läßt sie langsam kochen, und richtet sie in den Suppennapf.

Wohlgemerkt, sie können auch in Krebssuppen auf Fleisch- oder Fasttage gegeben werden.

№ 29. Einlage von Kalbshirn in die Suppe.

Siede ein Kalbshirn im Salzwasser ein Paar Minuten, treib ¼ Pfund Butter ab, rühre das Hirn, wenn es sauber geputzt ist, damit ab, weiche eine Kreuzersemmel in Milch, drücke sie wieder aus, und gib sie nebst ¼ Pfund abgeschälter und fein gestoßener Mandeln, 4 Eyern und dem Dotter von dreien, alles untereinander wohl abgetrieben, in die Butter.

Sodann streiche einen Form gut mit Butter aus, bestreue ihn durchaus mit Semmelbröschen, und fülle das Abgerührte hinein, doch muß der Form nicht ganz voll werden; bringe unten und oben Gluth bei, und laß es so ½ Stunde backen. Dann stürze es auf einen Teller, gib es in die Suppenschüssel, und richte Fleischbrühe nach Gefallen darüber an.

№ 30. Einlage von Gebackenem in die Suppe.

Mache von 4 Eyern einen gewöhnlichen geschnittenen Nudelteich, nicht gar zu fest, treib ihn Messerrücken dick aus, nimm ein rundes Röhrchen vom Blech, welches eine Oeffnung in der Größe eines Kreuzers hat, stich aus dem Teig lauter solche Blättchen, so viel der Teig gibt, und backe sie ganz gelb in ½ Pfund Schmalz; laß sie mit der Suppe, in welcher man sie geben will, einen Sud thun, und richte sie sodann an.

№ 31. Gebackener Karfiol in eine Krebs- oder Schüsuppe zu gebrauchen.

Koche 2 schöne Stauden Karfiol, geputzt und sauber gewaschen, im Salzwasser weich, dann nimm ihn heraus, und laß ihn kalt werden; schneide ihn in kleine Stücke, zerkläppere 2 Eyer, tunke den geschnittenen Karfiol hinein, und tauche ihn in Semmelmehl (daß das geriebene Brod daran hängen bleibt). Sofort backe ihn in $\frac{3}{4}$ Pfund heißes Schmalz schön gelb, und lege ihn in den Suppennapf.

III. Hors d'oeuvres oder Beiessen.

№ 1. Butterteig für 12 Personen.

Nimm 1 Pfund frische Butter und 1 Pfund feines Mehl, von welchem aber 6 Loth zum Unterstäuben hinwegkommen; mache in das Mehl ein kleines Grübchen, schlage 2 ganze Eyer hinein, und thue etwas Salz dazu; mische etwa 2 Loth von dem Pfund Butter darunter, und so viel Wasser, als 2 obere Kaffeschalen halten.

Knete dann den Teig untereinander, und treib ihn bis auf die Dicke eines großen Federkiels aus; hernach mische die Butter, von welcher zuvor alles Wasser wohl abgetrocknet werden muß, darunter, lege den Teig vierfach zusammen, und treib ihn mit dem Nudelholz eines kleinen Fingers dick zum erstenmal aus; dann lege ihn wieder zusammen, und laß ihn auf dem Eis, wenn davon vorhanden ist, oder im Keller $\frac{1}{4}$ Stunde lang ruhen. Auf solche Art wird der Teig dreimal ausgetrieben, worauf man ihn noch einmal ruhen läßt. Nun wird er das viertemal ausgetrieben, und sodann mit einem runden Ausstecheisen ausgestochen: nämlich 2 Stück zu einem Pastetchen, wobei das Obere wieder mit einem kleinen Ausstecheisen herausgenommen wird.

Brauchet man nun 24 Ragoutpastetchen, so muß das untere Blatt, wenn solche ausgestochen sind, mit Eyer bestrichen werden, wornach zuerst das obere Blatt darauf gesetzt wird.

Ehe der Teig gebacken wird, muß er auch oben mit einem zerklapperten Ey bestrichen werden. Hernach wird diese Pastete auf einem Backblech, worauf ein sauberes Papier gelegt worden ist, in einer Backröhre oder einem Ofen, worin aber die Hand, wenn man dieselbige einige Sekunden hineinhaltet, die Wärme noch leiden kann, schön gelb ausgebacken, und bei dem Anrichten das Ragout hineingefüllt.

Von diesem Butterteig werden (wie in diesem Kochbuch öfters die Rede sein wird) auch große und kleine Pasteten und andere Backwerke verfertigt.

Zu diesen Ragoutpastetchen kann verwendet werden: z. B. für 12 Personen 4 Paar Priese, oder auch ½ Kuheuter, welches aber zuvor weich gekocht sein muß. Eben so kann eine alte Henne, welche Tags vorher in der Suppe gekocht worden, und übrig geblieben ist, zu einem Ragout verwendet werden.

Wenn die Priese ausgewaschen und ¼ Stunde im Salzwasser oder in der Fleischsuppe gekocht haben, so nimm sie heraus, laß sie kalt werden, und schneide sie nachher würfelartig; dazu 2 kleine Zwiebeln, ein keines Pfötchen sehr fein geschnittener Pesersilie, nimm in ein Geschirr 3 Loth Butter oder gutes Suppenfett, laß solches heiß werden, lege die zusammengeschnittenen Zwiebeln und Petersilie hinein, und röste sie, bis die Zwiebeln weich sind; hernach lege die Priese hinein, würze sie mit Salz und ein wenig Muskatennuß, laß solche Masse noch eine halbe Viertelstunde auf den Kohlen dünsten; alsdann streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, auch 1 Schoppen Fleischbrühe oder Bouillon, und laß solches langsam dünsten.

Ist es Zeit die Pasteten anzurichten, so kann man eine Zitrone hinein drücken. Man kann auch mit dem Dotter von 6 Eyern das Ragout legiren. Ferner kann man auch in das Ragout etwas Morchel oder Champignons legen, oder etwas klein geschnittenen Spargel, wenn es solchen gibt.

№ 2. Kleine Salpiconpastetchen, herrschaftlich.

Diese werden ebenfalls mit den runden Stecheisen ausgestochen, wie bei den Ragoutpastetchen; nur ist zu beobachten, was zu denselben genommen wird.

Schneide ein Kalbshirn 1¼ Pfund Küheuter, 3 Ochsengaumen, auch kleine Lebern von Geflügel (wenn man solche haben kann) und ein wenig abgekochten Schinken recht klein gewürfelt; hernach schneide 14 geschälte Charlotten mit dem

Schneidmesser fein, laß 6 Loth Butter in einem Geschirr zergehen, und lege die zusammengeschnittenen Charlotten hinein. Wenn sie weich sind, so wirf alles übrige, was du zusammengeschnitten hast, hinein, (man kann auch Champignons oder Trüffel dazu nehmen). Sodann würze es mit etwas Salz und Muskatennuß. Wenn nun solches passiret oder ¼ Stunde gedünstet hat, stäubet man einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, und gießt 1 Schoppen Bouillon oder Schü darauf, und läßt sodann dieses alles kochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so muß das Salpicon wieder recht heiß gemacht werden, dann wird eine Zitrone hinein gedrückt, noch etwas Salz, wenn es vonnöthen, auch ein wenig fein geschnittene Petersilie dazugegeben, und hernach in die Pasteten gefüllt, welche dann warm zur Tafel gegeben werden.

№ 3. Austernpastete.

Für 12 Personen werden 24 Austern von den Schalen ausgelöset, und in das Kastrol oder den Tiegel gelegt, mit 6 Loth Butter und ein wenig Muskatenblüte, woran der Saft von einer Zitrone gedrückt, und ein wenig Salz gegeben wird. Dieses alles laß ¼ Stunde lang auf dem Kohlenfeuer langsam dünsten: dann wird von einem in Saft gebratenen Kapaun die Brust ausgelöst, und mit dem Messer fein geschnitten. Darauf laß 4 Loth Butter zergehen, lege das Zusammengeschnittene hinein, und laß es ein wenig dünsten, auch gib einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, dann den Saft von den Austern, auch 2 obere Kaffeschalen voll gute Bouillon, oder noch besser, von der guten Schü, nebst wenigem Salz und etwas Muskatennuß. Darauf laß die ganze Masse ¼ Stunde dünsten, schlage von 4 Eyern den Dotter hinein, rühre es untereinander, und laß es kalt werden. Der Butterteig wird eben so gemacht, und so dünn ausgetrieben, wie schon öfters ist gesagt worden. Dann steche den Teig mit einem Stecheisen aus, wie du es hast, rund oder oval, vielleicht in der Größe eines großen Borsdorferapfels. Oder hat man die sogenannten Hachismännchen (Haschismännchen), so legt man das Blättchen hinein, und bestreicht solches mit einem zerklapperten Ey; lege dann überall ein wenig Hachis von dem Kapaun hinein, auf ein jedes 2 Austern, und ein Blättchen oben darauf; aber es muß in der Mitte eine Oeffnung in der Größe eines 3 Kreuzerstücks haben; drücke den oberen Teig mit dem Finger etwas

einwärts, damit die Pastete schön gerade aufgehe, und bestreiche sie oben ebenfalls mit einem zerklöpperten Ey. — Diese Pasteten müssen in einem heißen Backofen ¼ Stunde gebacken werden. Wenn sie nun schön gelb gebacken sind, so laß 6 Loth Butter heiß werden, und bestreiche diese Pastetchen damit; dann setze sie noch eine halbe Viertelstunde im Ofen, und gib sie heiß zur Tafel.

Nº 4. Markpastetchen.

Putze und wasche 1 Pfund Rückenmark sauber, und schneide es in kleine Stückchen in der Größe einer wälschen Nuß; hernach werden etwas Petersilie und 12 Charlotten so fein geschnitten, als möglich ist. Dann lege dieses Geschnittene in ein Geschirr zu 5 Loth heiß gewordener Butter, röste es ein wenig, und gib ein wenig Salz und Muskatenblüte dazu.

Dann thue in 4 Loth heiß gemachten Schmalzes oder Butter das Rückenmark, bestreue es mit geriebenem Brod, und mische es mit dem Gerösteten, nämlich mit dem vorigen Zusammengeschnittenen, mache es untereinander, und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Dann wird der Butterteig behandelt, wie bei den Austernpastetchen, auch eben so ausgestochen, oder in die Hachismännchen gelegt, das Rückenmark in die Mitte, das Finseur dazu, und der Teig eben auch so bestrichen, wie schon mehrmal gesagt worden ist; die Oeffnung und die Größe mache, wie bei den Austerpasteten, dann bestreiche sie mit einem zerklöpperten Ey, backe sie ¼ Stunde in einem heißen Backofen schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

Nº 5. Mürber Teig zu Risefen statt Pastetchen zu gebrauchen.

Hierzu nimmt man 1 Pfund feines Mehl (davon man eine Handvoll zum Unterstäuben zurück läßt) ¾ Pfund Butter, den Dotter von 4 Eyern, 2 ganze Eyer und ⅛ Maß weißen Wein. Die Butter wird in feinen Blättchen in das Mehl geschnitten, das nöthige Salz dazu genommen, alles zusammen auf eine Bäckereitafel gelegt, der Wein dazugeschüttet, und der Teig stark durchgearbeitet; doch muß man ihn nicht zu sehr und nur soviel wirken, daß alles untereinander kömmt. Dann wird er ausgedreht, wie ein Butterteig, auch eben so übereinandergelegt, und wieder ausgedreht, zwei, auch dreimal, bis er

fein ist, und man läßt ihn einige Zeit lang ruhig liegen bis zum Gebrauch, wie bei dem Butterteig.

№ 6. Mürber Teig für große Risseten auf andere Art.

Hierzu nimmt man 1 Pfund feines Mehl, 20 Loth Abschöpffett vom Rindfleisch, welches aber in einem Kastrol noch einmal gut gekocht werden muß, wie man die Butter zu Schmalz auszukochen pflegt; dann läßt man in ein irdenes Geschirr das helle Fett ablaufen und abkühlen. Ist es hart, so schneidet man es, wie vorhin gesagt worden ist, statt der Butter fein in das Mehl, gib den Dotter von 2 Eyern, 2 ganze Eyer, $\frac{1}{4}$ Maß Rahm und 2 kleine Eßlöffel voll gute abgewässerte Hefen, ein kleines Gläschen Wein, und das nöthige Salz dazu, dann wird der Teig behandelt, wie vorher gezeigt worden.

№ 7. Kleine Krebspastetchen auf deutsche Manier.

Brich 24 abgesottenen Krebsen Schweife und Scheeren aus, und mache von den übrigen Krebsschalen eine Krebsbutter, wie schon gelehrt worden ist. Alsdann schneide die Schweife und Scheeren schön klein gewürfelt, auch ein gesottenes Kalbseuter auf die nämliche Art. In Ermangelung dessen kann man auch ein Pfund Küheuter nehmen, wie auch eine Handvoll Morchel, welche zuvor abgesotten worden sind. Nachher gib in ein Kastrol 4 Loth Krebsbutter, passire hierin 6 Charlotten, fein geschnitten, wie auch ein wenig feine Petersilie; lege sofort alles Geschnittene hinein, und laß es ein wenig passiren; stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß guter Bouillon darauf.

Wenn es nun aufgekocht hat, so nimmt man es vom Feuer hinweg, reibt ein wenig Muskatennuß daran, salzet es, und drückt den Saft von einer Zitrone hinein. Mache aldann vom Butterteig die Pastetchen (wie schon bei Zubereitung der Ragoutpastetchen gezeigt worden ist), backe sie schön gelb, und richte das Krebsragout heiß hinein.

№ 8. Kleine Reispastetchen.

Ließ $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, und blanchire denselben im kalten Wasser, dann laß das Wasser ablaufen, siede ihn in $\frac{3}{8}$ Maß Milch recht gelinde, und laß ihn darauf kalt werden, gib 6

Loth ungeschmolzene Butter dazu, und rühre den Reis ab; schlage sofort auch den Dotter von 6 Eyern daran, und rühre es untereinander. Zuletzt reib ein wenig Muskatennuß daran. und salze es. Alsdann lege in die kleinen Pastetenschüsseln ein Blättchen Butterteig hinein, ein wenig Farçe oder feines Ragout, oder auch ein Salpicon, und backe es hernach mit abgetriebenem Reis, bestreiche es hoch oben mit 2 Loth Butter, und bestreue es mit fein geriebenem weißen Brod; backe die Pastetchen im Ofen recht schön, bis sie eine gelbe Farbe bekommen, und servire sie hernach warm.

№ 9. Butterteig auf eine andere Art.

Schlage von 2 Eyern den Dotter in ½ Pfund Mehl, schütte sofort eine obere Kaffeschale voll Wein, und soviel süßen Rahms daran, gib eine Messerspitze Salz dazu, und arbeite dieses alles, wie einen Nudelteig untereinander.

Wenn es Zeit hat, kann man den Teig etliche Stunden oder auch über Nacht stehen lassen. Dann treibt man denselben eines kleinen Fingers dick aus, und schneidet ½ Pfund Butter auf die ausgetriebene Seite, über welche die andere Seite vom Teig geschlagen wird. Bei dem Austreiben selbst aber beobachte wohl, daß die Butter nicht allzu sehr an das Nudelbret anhänge, und so wird er 3 — 4mal ausgetrieben und übereinandergeschlagen.

W o h l g e m e r k t, diesen Teig kann man zu allen Pasteten oder Torten gebrauchen, wie weiter unten gesagt werden wird.

№ 10. Butterteig, abermal auf eine andere Art.

Man macht in der Mitte eines Pfunds Mehl auf einem Nudel- oder Backbret ein Grübchen, salzet es ein wenig, schlägt ein ganzes Ey, gießt ungefähr ein Trinkgläschen voll Wasser und einen Eßlöffel voll Brandtwein hinein, nimmt auch etwa 2 Loth Butter, welche klein geschnitten werden muß, dazu, macht mit einem Messer die Masse untereinander, wirkt den Teig zu einem Laibchen, bis er so ist, daß, wenn man mit dem Finger auf das gewirkte Laibchen hineindrückt, der Teig wieder aufgeht.

Dann läßt man ihn eine Stunde ruhen; darauf treib ihn mit dem Nudelholz aus, schneide 1 Pfund Butter, von welchem aber die obengemeldeten 2 Loth hinweggenommen werden,

weil sonst der Teig zu fett würde, in Stücke, knete sie im frischem Wasser recht herum, nimm einen großen Deckel, lege ein sauberes nasses Tuch darüber. und auf das Tuch die Butter; decke sie mit der andern Hälfte vom Tuch wieder zu, und treib die Butter zwischen dem nassen Tuch mit dem Nudelholze eines halben Fingers dick aus. Alsdann trocknet man das Nudelholz wieder ab, und treibt den Teich noch einmal so groß aus, als die Butter, legt die Butter auf die halbe Seite vom Teig, schlagt die andere halbe Seite darüber, und drehet so den Teig aus.

Man muß aber Acht geben, daß er kein Loch bekomme. Auf diese Art wird er viermal ausgetrieben, einmal von der linken zur rechten, und einmal von der rechten zur linken Hand, bis er an allen 4 Theilen eingeschlagen ist.

Hat man Zeit, so ist es gut, wenn man den Teig nach dem ersten Auswirken eine Stunde ruhen läßt.

Zu bemerken ist, daß zur Verfertigung aller Butterteige ein trockenes Mehl genommen, und daß solches jedesmal durch ein Haasieb gesiebt werden muß, denn ein schlechtes Mehl verdirbt den Teig.

№ 11. Hachispastetchen.

Der Butterteig wird angemacht, wie anfangs gelehrt wurde. Alsdann nimm für 12 Personen 2 Pfund mageres Kalbfleisch und ½ Pfund Nierenfett; schneide solches würfelartig zusammen, gib 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel voll Kapern, 10 Sardellen, welche vorher gewaschen und ausgekräthet worden; sofort etwas Salz und eine halbe Zitronenschale dazu. Laß dieses alles zusammen in einem Tiegel oder Kastrol auf einer Gluth weich dünsten, lege es dann auf ein Brett, und schneide es mit dem Messer recht fein zusammen. Dann stich den Butterteig in einer beliebigen Größe aus, setze das Blatt Butterteig auf das Papier, und bestreiche ersteres mit einem zerklapperten Ey. Hernach mache kleine runde Klößchen aus dem Farçe, und setze sie in die Mitte des Blättchens Butterteig, lege das andere Blatt oben darauf, und drücke es neben herum ein wenig bei damit der Teig im Ofen schön gerade aufgehe. Zuletzt bestreiche sie oben mit dem zerklopften Ey, und backe sie schön gelb.

№ 12. Spanischer Teig zu kleinen auch großen Pasteten.

Hierzu nimmt man auf ein Backbret drei starke Hände voll Mehl, das Weiße von 3 Eyern, eine obere Kaffeschale voll Milch und etwas Salz. Davon wird ein ganz weicher Teig noch besser als man einen gezogenen Teig macht, zubereitet. Arbeite ihn gut, bis er sich von der Tafel selbst ablöset; dann mache ihn rund, als wie ein Laibchen Brod zusammen, und decke ihn zu; laß ihn eine halbe Stunde liegen, und ziehe ihn darauf der Länge nach so fein als möglich ist, aus, schneide die Ende am Rand rund aus, und überstreiche ihn recht gut mit ½ Pfund zerschlichener Butter. Dann hebt man das Tuch, auf welchem er ist aufgezogen worden, am Ende etwas auf, und rollt ihn der Länge nach eines starken Fingers dick auf. Unter dem Aufrollen wird der Teig von Außen mit 2 Loth Butter bestrichen. Die ganze Rolle vom Teig darf nicht breiter als eine Hand sein, aber in der Dicke darf sie wie ein Mannsarm sein, und wird fest aufgerollt.

Alsdann bestreicht man ein Papier mit 2 Loth Butter, legt die Rolle vom Teig hinein, und bewahrt solches auf einem Eis oder sehr kalten Ort bis zu dessen Gebrauch auf, wie noch in der Folge gelehrt wird.

Zu diesem gezogenen Teig kann man 8 Paar Priese nehmen; blanchire, d. h. laß sie einigemal aufsieden, dann reiß die Priese aus, schneide sie würfelartig klein zusammen, nimm 2 Zwiebeln und ein kleines Pfötchen Petersilie, schneide solche klein zusammen, röste sie mit 4 Loth frische Butter, lege die Priese hinein, und streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, ein wenig Salz und etwas Muskatennuß darauf. Alsdann gieß ¼ Maß gute Fleischbrühe daran, und laß es langsam kochen. Ganz zuletzt mache eine Liaison aus dem Dotter von 6 Eyern, und legire es damit, auch drücke den Saft von 2 Zitronen daran. Alsdann treib den Teig wieder, wie das erstemal aus, bestreiche denselben mit einem zerklapperten Ey, setze die Priese darein, rolle es zusammen, schneide es in kleine Stückchen, setze sie auf ein Papier und Blech, bestreiche sie oben wieder mit einem zerklapperten Ey, und gib sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, in welchem sie schön gelb werden müssen.

Mann kann auch den Teig, wenn er gerollt ist, in Eyer eintunken im Semmelmehl borniren, (d. i. mit Semmelmehl gut bestreuen) und im Schmalz backen.

№ 13. Gestürzte Ragoutpastetchen.

Man macht den Butterteig an, wie schon erwähnt worden. Schneide sodann 2 kleine Zwiebeln und ein wenig Petersilie fein zusammen, lege in ein Kastrol oder einen Tiegel mit 4 Loth geschmolzener Butter das geschnittene Finseur (d. h. die zusammengeschnittenen Kräuter), und röste es ein wenig. Hat man von dem vorigen Tag noch etwas von einem übergebliebenen Kalbsbraten, so schneidet man es würfelartig klein zusammen, und gibt es in das geröstete Finseur; dann streut man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, gibt einen halben Schoppen Fleischbrühe, etwas Salz, ein wenig Muskatennuß, und eine fein geschnittene Zitronenschale dazu, und läßt es langsam verkochen. Auch drückt man den Saft von einer Zitrone hinein. Zuletzt schlägt man den Dotter von 4 Eyern daran, rührt es untereinander, und läßt es kalt werden.

Dann sticht man den Teig aus, rund oder oval, wie man will; hat man aber kleine Förmchen, so ist es besser. Alsdann legt man unten in die Förmchen ein kleines Blättchen, bestreichet es mit einem zerkläpperten Ey, legt ein wenig von dem kalt gewordenen Ragout hinein, und macht oben darauf einen Deckel vom Butterteig so groß, als das Untere war; dann wird es oben mit einem zerkläpperten Ey bestrichen, und langsam gebacken (wie schon ist gesagt worden).

Ist es nun Zeit zum Anrichten, so kömmt der obere Theil der Pasteten unten auf die Schüssel. Deßwegen heißt man sie gestürzte Ragoutpastetchen.

Anmerkung. Alles gebratene Fleisch ist zu diesem Ragout zu gebrauchen. Sollte man aber keines haben, so siede 3 Paar Priese oder 3 Ochsengaumen weich, schneide sie in kleine Stücke, und verfahre, wie mit dem Kalbfleisch. Zu den Priesen und Gaumen ist es sehr gut, eine Handvoll Morchel oder Champignons abgekocht und klein zerschnitten zu geben.

№ 14. Vogelcremepastetchen.

Der Butterteig wird auf die vorhergegangene Art gemacht. Nur ist dabei zu beobachten, daß man für 12 Personen 6 Ganzvögel, oder 12 Lerchen haben muß. Rupfe und putze sie sauber, nimm sie aus, und sondere den Magen von den Eingeweiden, das Uebrige aber wird fein geschnitten; schneide auch 2 Zwiebeln und etwas Petersilie fein, und lege es dazu,

auch 3 Loth Butter, etwas Salz und Muskatennuß; röste es auf den Feuer ein wenig, bis das Zusammengeschnittene angezogen hat; dann schlage den Dotter von 3 Eyern hinein, und gib ein Pfötchen geriebenes Brod dazu.

Die Ganzvögel oder Lerchen werden am Spieß gebraten, oder auch mit 4 Loth Schmalz in einem Tiegel gedämpft. Alsdann werden die Brüstchen davon ausgeschnitten, Rippen und Beine aber werden in einem Mörser fein zusammengestoßen.

Schneide sofort ein Kreuzerbrod zusammen, backe es mit ¼ Pfund Schmalz etwas braun, und stoße es ebenfalls in dem Mörser. Dieses kömmt alles in einen Tiegel oder ein Kastrol, mit etwas Salz, einen Schoppen guter Schü oder Bouillon und einem kleinen Gläschen Weines, wobei der rothe am besten ist. Setze diese Masse auf ein Kohlfeuer, und rühre sie mit einem Kochlöffel wohl untereinander. Wenn sie so dick ist, wie ein Kindsbrei, so wird sie durch ein Haarsieb getrieben, und kömmt hernach zu dem Ersten, nämlich zu den auf dem Feuer gerösteten Eingeweiden. Dann schlage noch den Dotter von 4 Eyern dazu, und die Brüstchen von den Vögeln werden länglich geschnitten hinein gethan. Der Butterteig wird mit einem kleinen Stecheisen ausgestochen, und mit einem zerklöpperten Ey bestrichen; aldann kömmt der Vogelcreme hinein. Obendarauf aber ein anderes Blatt Butterteig, welches eben so groß ist, als das untere; es muß aber eine kleine Oeffnung, so groß wie ein 12 Kr. Stück haben, damit der Creme im Backen aufgehen kann.

Diese Pastetchen müssen etwas langsam gebacken werden.

№ 15. Kleine Pastetchen auf eine andere Art.

Koche 1 Maß starke Schü bis auf ½ Maß ein, dann reib eine Pommeranze auf Zucker ab, gib auch den Saft dazu auch ⅛ Maß Wein. Dann löse von einem gebratenen Kapaun die Brust ab, schneide sie sehr fein, und rühre sie darunter, so daß es ein dickes Hachis werde, rühre es mit dem Dotter von 6 Eyern ab, mische etwas Salz und ein wenig Muskatennuß dazu. Dann wird der Butterteig ausgetrieben und ausgestochen, wie bei dem Ersten gesagt worden ist, auch mit einem zerklopften Ey bestrichen; dann lege man von dem Hachis etwas auf das untere Blatt, oben darauf einen Deckel, und bestreicht es nochmals mit Eyern, dann werden sie schön gelb ausgebacken. Diese Pastetchen gleichen den schon beschriebenen Hachispastetchen.

№ 16. Hors d'oeuvres vom Reis statt Pastetchen.

Lies für 12 Personen 1 Pfund Reis, und wasche ihn sauber, dann blanchire ihn (d. i. laß ihn einigemal aufkochen) schütte das Wasser ab, und gieß kaltes darüber, welches ebenfalls wieder abgeschüttet wird. Dann lege ihn in ein Geschirr, gieß $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon daran, auch gib 4 Loth frische Butter, etwas Salz, ein wenig Muskatennuß dazu, laß ihn ganz kurze Zeit kochen, so daß, wenn man mit dem Finger darein greifet, nichts daranhangen bleibe; dann laß ihn kalt werden, stäube ein wenig Mehl auf ein Nudelbret, thue die Masse darauf, nimm ein kleines rundes Stecheisen in der Größe eines halben Laubthalers, stich 24 Stücke heraus, zerkläppere 4 Eyer, tunke die Blättchen hinein; dann bestreue sie mit geriebenem Brod so, daß das Brod wohl hangen bleibe. Backe in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz den Reis schön gelb. Wenn vorhin gemeldete Stückchen kalt sind, so schneide oben einen Deckel heraus, und nimm den Reis heraus, so daß man ein Ragout hineinfüllen kann.

Wohlgemerkt, das Ragout kann bestehen aus Priesen oder Gaumen, auch Küheuter.

Schneide 2 Zwiebeln oder 12 Charlotten und ein wenig Petersilie mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, lege 4 Loth Butter in ein Kastrol oder einen Tiegel, laß sie zergehen, gib das Zusammengeschnittene hinein, und röste es ein wenig; will man Priese nehmen, so kann man für 12 Personen 4 Paar brauchen, oder so viel die Priese ausmachen, Gaumen oder Küheuter; wasche und blanchire dieselben; dann schneide sie klein würfelartig, und gib sie in das geröstete Finseur, und laß sie ein wenig dünsten.

Du kannst auch etwas Morchel oder Champignuns oder Trüffel, was du gerade hast, hineingeben; thue ein Achtelmaß von der angesetzten Coulis daran, auch den Saft von einer Zitrone und etwas Salz. Ganz zuletzt, wenn es bald Zeit ist zum Anchrichten, schlage den Dotter von 4 Eyern hinein, und laß es noch eine Minute lang auf dem Feuer anziehen. Dann thue es in den Reis, setze den Deckel oben darauf, stelle es in einen heißen Backofen, und gib es heiß zur Tafel.

Wohlgemerkt, man kann auch in den Reis den nämlichen Vogelcreme oder Salmine machen, wie bei Salmpastet-

chen gesagt worden ist, aber nur ist zu bemerken, daß man in den Reis 16 Lerchen oder 8 Ganzvögel haben müsse.

№ 17. Hors d'oeuvre, Schweizer Omelettes statt Pastetchen zu geben.

Schlage 12 Eyerdotter in eine Schüssel, das Weiße davon schlage zu einem Schnee, rühre den Dotter mit einem Kochlöffel untereinander, gib den Schnee hinein, würze es mit wenigem Salz und Muskatennuß, gib auch ein wenig Schnittlauch dazu, und mache alles untereinander. Nimm zu jedem Omelette 1 Loth Butter in eine Back- oder Omelettepfanne, laß dieselbe heiß werden, und backe von ber ganzen Masse 4 Omelettes.

Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, so legt man einen Deckel oben darauf, und wendet die Pfanne um, damit sie nicht zerreissen. Dann kömmt wieder 1 Loth Butter in die Pfanne, damit die andere Seite auch schön gelb werde, und so verfährt man auch mit den übrigen. Dann mache eine Püree von einer Kalbsleber, ziehe die Haut von der Leber ab, schneide dieselbe in kleine Theile, salze sie, und tunke die Theile ins Mehl.

Backe hierauf in 4 Loth Schmalz die Leber stoße sie in einem Mörser fein zusammen, schneide auch ein Kreuzerbrod in sehr kleine Theilchen, backe sie in ¼ Pfund Schmalz ein wenig braun, und stoße es ebenfalls in dem Mörser. Lege dann das Brod und die gestoßene Kalbsleber in einen Tiegel oder ein Kastrol, gieß eine Achtelmaß Wein und eine Achtelmaß guter Schü (Jus) daran, gib ein wenig Salz und Muskatennuß dazu, und laß diese Masse verkochen; nachher treib sie durch ein Haatsieb oder Haatuch. Ist sie nicht stark genug, so gibt man so viel Glace, als eiu halbes Hühnerey beträgt, dazu, drücket Saft von 2 Zitronen daran, und macht alles untereinander. Dann streicht man es auf die schweizer Omelettes eines Fingers dick, rollt sie zusammen, und legt sie auf die Schüssel, gibt nebstdem unten hinein ein klein wenig starke Schü.

Dann läßt man 4 Loth Butter zergehen, schlägt 6 Eyerdotter hinein, rührt sie ab, und bestreiche die Omelettes oben damit; reibt auch ein wenig Parmesankäse, legt ihn oben auf das Bestrichene, setzt die Omelettes in einem Backofen, und läßt sie eine ¼ Stunde lang stehen, damit sie eine schöne Farbe bekommen, und heiß bleiben, und so gibt man sie zur Tafel.

№ 18. Hors d'oeuvre von Gansleber.

Für 12 Personen hat man an 1 ½ Gansleber genug. Wasche sie sauber aus, und schneide sie klein würfelartig, mache ein Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, dünste dasselbe mit 5 Loth Butter ganz weich, mische die zusammengeschnittene Gansleber dazu, auch etwas Salz und Muskatennuß, und laß sie einige Minuten auf dem Feuer dünsten. Stäube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, ⅛ Maß gute starke Schü, und laß das Mehl verkochen, dann schlage 8 Eyerdotter dazu, und rühre es auf dem Feuer ab, damit es dick werde. Setze es vom Feuer, und laß die ganze Masse kalt werden. Stäube hierauf auf ein Nudelbret oder Backtafel etwas Mehl, und lege die Masse darauf, gestalte kleine Andouilletes oder sonst kleine Bouquets, wie schon öfters bei den **Hors d'oeuvres** gezeigt worden ist. Zerklopfe 3 Eyer, und tunke sie hinein, dann kehre sie in Semmelmehl einigemal um. Eine ½ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch dieses **Hors d'oeuvre** statt einer Beilage zu einem Nachtgemüse geben.

№ 19. Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine andere Art.

Die Gansleber wird sauber ausgewaschen, und in kleine Stücke geschnitten, auch wird das Finseur gemacht, wie oben gezeigt worden ist, und so auch mit 5 Loth Butter weich gedünstet; dann die Gansleber dazu gethan, wie auch eine kleine Handvoll Champignons, welche zuvor geputzt, sauber gewaschen, und einige Walle blanchirt sein müssen. Sie werden aber mit der Hand ausgedrückt. Dann kommen sie zur Gansleber.

Gieb hierauf Salz und Muskatennuß dazu, wie auch eine ⅛ Maß von deinen Bechamelle, sammt 8 Eyerdotter, und rühre alles auf dem Feuer untereinander, damit die ganze Masse nicht zusammenlaufe, noch fest werde. Nimm es vom Feuer ab, laß es kalt werden, stäube etwas Mehl auf die Backtafel, und gestalte kleine Andouillettes daraus, oder nach Belieben, was du willst, wickle sie in Oblaten (diese müssen aber zuvor in Wasser eingedunkt werden, sonst verbrechen sie) wickle den Farce hinein, zerklopfe 4 Eyer, tunke sie hinein, und kehre sie hinlänglich im Semmelmehl um. Eine ½ Stunde vor dem

Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 20. Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine noch andere Art.

Die Gansleber wird sauber ausgewaschen, und mit dem Schneidmesser recht fein zusammengeschnitten.

Dann mache ein Finseur, wie oben gezeigt worden ist, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provencerӧhl (Provanserӧhl) lege das zusammengeschnittene Finseur hinein, laß es ganz weich dünsten, gib die zusammengeschnittene Gansleber dazu, schneide auch eine Handvoll Morchel und einige Trüffel recht fein mit dem Schneidmesser, laß sie mit 3 Loth Butter ganz weich dünsten, und gib sie zu der obigen Masse. Schlage hierauf 8 Eyerdotter daran, gib das nöthige Salz und Muskatennuß dazu, und laß es auf dem Feuer anziehen. Laß die ganze Masse kalt werden, und gestalte daraus, was du willst.

Ferner zerklopfe 3 Eyer, tunke das Gestaltete hinein, und kehre es im Semmelmehl um. Eine ½ Stunde vor dem Anrichten backe es in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib es heiß zur Tafel.

№ 21. Hors d'oeuvre von Vögeln.

Zu diesem Hors d'oeuvre kann man Ganz oder Halbvögel nehmen. Für 12 Personen hat man an 2 Kluppert genug, rupfe und putze sie sauber, und dämpfe sie mit 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Tiegel. wenn sie fertig sind, schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige stoße in einem Mörser recht fein zusammen. Nimm 2 Kreuzerbrode, schneide sie klein würfelartig zusammen, backe sie in 3/4 Pfund Schmalz schön braun, stoße das ausgebackene Brod so fein in einem Mörser, als möglich ist, und gib es zu den zusammengestoßenen Vögeln, lege beides in ein Kastrol, gieß eine ¼ Maß gute Schü dazu, das nöthige Salz, und laß es etwas verkochen. Alsdann schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, und lege das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol.

Die Brüstchen werden in kleine längliche Filets (Streifchen) geschnitten, welche auch zu dem Durchgeschlagenen kommen. Gib ½ Hühnerei groß Glaçe dazu, und schlage 8

Eyerdotter daran, rühre es auf dem Feuer nochmals untereinander, damit sich die ganze Masse binde, und etwas fest werde. Dann laß sie kalt werden, und gestalte daraus, was du willst. Man kann sie ebenfalls in Oblaten thun, oder auch borniren, und im Schmalz backen nach Belieben, wie man will.

Wohlgemerkt, man kann auch dieses Hors d'oeuvre von Lerchen machen, nur daß man für 12 Personen 14 Lerchen vonnöthen hat.

№ 22. Hors d'oeuvre von Vögeln auf eine andere Art.

Die Vögel werden ganz zubereitet, wie oben schon erwähnt worden ist, auch auf die nämliche Art ganz fertig gemacht, nur muß wenn der Dotter von Eyern hineingeschlagen wird man noch eine ¼ Maß gute Coulis dazu thun, es untereinander machen, und dann nicht mehr auf das Feuer setzen, sondern es werden kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz bestrichen, diese Masse hineingefüllt, und im Wasser gesotten, als wie man ein Consommee siedet. Wenn solche fertig sind, so stürze sie aus den Förmchen heraus, zerklopfe 3 Eyer, tunke sie ein, kehre sie im Semmelmehl um. Eine ½ Stunde vor dem Anrichten backe dieselben in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gieb sie heiß zur Tafel.

№ 23. Hors d'oeuvre von Feldhühnern.

Brate 2 Feldhühner am Spieß, schneide das sämmtliche Fleisch von den Beinen und schneide dieses mit dem Schneidemesser so fein als du kannst, mache eine Finseur, wie schon mehrmals gezeigt worden ist, röste es mit 5 Loth Butter ganz weich, gib das zusammengeschnittene Fleisch von den Feldhühnern dazu, gieße ¼ Maß von Espagnole daran, gib soviel als ein halbes Hühnerei groß Glace dazu, wie auch das nöthige Salz und Muskatennuß, und setze die ganze Masse auf das Feuer. Wenn es anfangen will zu kochen so nimm es hinweg, schlage nach und nach 8 Eierdotter daran, und lasse die Masse kalt werden. Daraus mache kleine Andouillettes; du kannst sie auch in Oblaten machen wie schon gezeigt worden ist und eben so borniren, ½ Stunde vor dem Anrichten in 1 ℔. Schmalz schön gelb backen, und heiß zur Tafel geben.

№ 24. Hors d'oeuvre von kleinen farçirten Semmeln mit Krebsbutter.

Von soviel Teig als 2 kr. Brode ausmachen können 3 kleine runde Brödchen gebacken werden, reibe hierauf das Braune von den kleinen Brödchen auf einem Reibeisen ab, schneide oben eine runde Oeffnung hinein, in der Größe eines 24 kr. Stücks, nimm die Brosame sauber heraus damit nichts als die Rinde bleibe, ebenso auch von dem Deckel. Backe sie hernach in 1 ½ Pfund Schmalz schön gelb und lege sie auf ein sauberes Papier damit das Fett ablaufe. Dann tunke sie in Krebsbutter, so werden sie noch schöner und bekommen eine schöne rothe Farbe. In diese Brödchen kann man ein Salpico geben, oder eines von Prießen, kurz was man will, und gibt sie heiß zur Tafel.

Wohlgemerkt, diese Brödchen können auch ohne Krebsbutter gemacht werden.

№ 25. Hors d'oeuvre, oder Croquets vom Gekröse.

Für 12 Personen werden 2 Gekröse sauber ausgewaschen, und ganz weich abgesotten. Hernach lege sie in kaltes Wasser, drücke sie mit der Hand wohl aus, schneide die Drüsen heraus, und das Uebrige schneide mit dem Schneidemesser so fein als möglich. Dann mache eine Finseur von 20 Charlotten und etwas Petersilie, röste dasselbe mit ¼ Pfund Butter recht weich, gib das zusammengeschnittene Gekröse dazu, wie auch das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, gieß auch eine Viertelmaß Bechamelle dazu und mache solches auf dem Feuer wohl untereinander. Wenn solche Masse wohl abgerührt ist lasse sie kalt werden, schlage nach und nach 8 Eierdotter und 4 ganze Eier daran, rühre beständig darin damit sich die Eier mit dem Gekröse vereinigen; dann bestreiche kleine Förmchen oder sonst ein anderes Geschirr mit etwas Butter oder Schmalz, gieß die Masse hinein und siede sie im Wasser, wie bei dem Consommé die Rede war. Wenn solche Croquets fertig sind so stürze sie heraus und lasse sie kalt werden. Dann zerschlage 3 Eier, tunke sie hinein, und bornire sie im Semmelteig. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 ℔. heißen Schmalz schön gelb und gib sie heiß zur Tafel.

№ 26. Hors d'oeuvre von Karpfenmilch, auf einen Fasttag.

Wasche die Milch von 3 Karpfen sauber aus, blanchire sie im Salzwasser, und lege sie aus dem heißen in ein kaltes Wasser. Wenn die Milch ganz kalt ist so lege sie auf ein reines Tuch und trockne sie sauber ab, dann schneide sie klein würfelartig zusammen. Mache eine Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie (wie schon öfter gezeigt worden ist), gib in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter lasse sie heiß werden, lege das Finseur hinein und lasse solches weich dünsten. Blanchire ein Handvoll Morchel schneide dieselben klein würfelartig und gib sie zu dem Finseur, zuletzt auch die zusammengeschnittene Karpfenmilch dazu; gieß ¼ Maß weiße Fastencoulis dazu und gib das nöthige Salz und etwas Muskatennuß daran. Lasse die ganze Masse auf dem Feuer recht heiß werden, schlage nach und nach 6 Eierdotter und 3 ganze Eier daran, mache es mit dem Kochlöffel auf dem Feuer wohl untereinander, und laß es recht anziehen, damit sich die Eier binden, das heißt, fest anziehen. Setze es sodann vom Feuer und laß die Masse kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Nudelbret, lege die ganze Masse darauf und mache kleine Andouillen oder kleine Bouquets nach Belieben; ferner zerschlage 3 ganze Eier, tunke sie hinein und bornire sie in Semmelmehl. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze 1 ℔. Schmalz auf das Feuer, laß es heiß werden, backe das **Hors d'oeuvre** schön gelb und gib es heiß zur Tafel.

№ 27. Kleine Croquets auf einen Fasttag.

Schuppe 2 Pfund Hecht sauber, nimm das Eingeweide heraus, nimm das Fleisch von den Gräthen ab, und schneide es klein würfelartig zusammen, mache ein Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, und röste es mit 6 Loth Butter ganz weich. Putze und wasche eine Handvoll Champignons und soviel Morcheln recht sauber, blanchire sie und gieße kaltes Wasser darüber. Dann drücke die Morcheln und Champignons recht aus, und schneide sie auch klein würfelartig und gib sie zu dem Finseur, wie auch das zusammengeschnittene Fleisch von dem Hecht, gieß eine Achtelmaß von der Erbsenbrühe oder Fastenschü daran, gib das nöthige Salz wie auch etwas Muskatennuß dazu und lasse es darin weich dünsten. Wenn es kurz eingekocht ist so gieße ¼

Maß weißer Fastencoulis dazu, schlage nach und nach 6 Eierdotter und 3 ganze Eier dazu, setze es nochmals auf das Feuer und mache die ganze Masse mit dem Kochlöffel untereinander. Bestreiche kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz, fülle die Masse hinein, und siede sie im Wasser, wie schon bei den Croqueten von Gekröse gezeigt worden ist.

№ 28. Risceten vom Butterteig mit einer Farçe von Fischen auf einen Fasttag.

Wasche das Fleisch von einem 2 pfündigen Karpfen sauber aus, schneide es klein würfelartig und lege es in ein Kastrol oder Tiegel; gib dazu 6 Loth Butter, die Schale von 1 Citrone, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 10 ausgewaschene und ausgeräthete Sardellen, etwas Salz, ein wenig Muskatennuß und 12 Charlotten. Dieses alles setze auf das Feuer, rühre beständarin bis alles weich ist, dann schneide es mit einem Schneidemesser recht fein. Der Butterteig wird gemacht wie schon gezeigt worden ist, und aus der Farçe kleine runde Kügelchen in Größe eines 3 kr. Stücks. Treibe den Buterteig aus in der Dicke eines Federkiels, und bestreiche ihn mit einem zerschlagenen Ei, schlage die Kügelchen darein, mache mit dem Backrädchen kleine Risceten hinein, und bornire sie im Semmelmehl. ¾ Stunden vor dem Anrichten backe sie schön langsam in 2 Pfund Schmalz und gib sie heiß zur Tafel.

№ 29. Hors d'oeuvre von einer Rehleber.

Die Rehleber wird sauber ausgewaschen, alsdann über Nacht in 1 Maß Milch gelegt damit sich das Blut ausziehe, und so recht zart werde. Den andern Tag lege sie auf ein sauberes Tuch, trockne sie ab und schneide sie mit dem Schneidmesser so fein als möglich. Das Zusammengeschnittene lege in ein Kastrol, schneide ½ ℔. frischen Speck eben so fein wie die Rehleber und gib ihn in das Kastrol. Weiche das Weiße von 2 kr. Broden davon das Braune abgenommen ist in Milch, wenn solches geweichet hat drücke es aus und lege es zu der Rehleber und zu dem Speck. Mache ein Finseur von 16 oder 20 Charlotten nebst etwas Petersilie, röste es in 6 Loth Butter, lege das Finseur auch zu der ganzen Masse und gib das nöthige Salz dazu wie auch ein wenig Muskatennuß. Setze die ganze Masse auf das Feuer und rühre beständig darin bis alles einige Walle

aufgekocht hat. Mache eine Liaison von 10 Eierdottern, setze die Masse vom Feuer gieße ¼ Maß von Espagnole dazu, dann auch die Liaison, bestreiche kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz gieße die Masse hinein und verfahre wie bei den Croqueten.

№ 30. Hors d'oeuvre von Salm.

Schneide von 2 ℔. Salm die Haut ab, wasche ihn sauber aus und schneide ihn ganz klein würfelartig zusammen. Mache eine Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, röste es mit 6 Loth Butter, gib den zusammengeschnittenen Salm dazu, salze ihn und reibe ein wenig Muskatennuß daran, dann lasse ihn einige Minuten dünsten, gieß ⅛ Maß von weißer Coulis dazu, mache es wohl untereinander, schlage 8 Eierdotter dazu, und lasse es auf dem Feuer noch etwas anziehen, damit sich die Eier besser binden.

Setze die Masse vom Feuer, und laß sie kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Back- oder Nudelbret, lege die Masse darauf, und mache kleine Andouillen oder Bouquetchen nach Belieben. Zerklopfe 2 oder 3 Eier, tunke dieselben hinein, und bornire sie stark in Semmelmehl.

Eine ½ Stunde vor dem Anrichten setze 1 Pfd. Schmalz in einer Backpfanne auf das Feuer. Wenn es heiß ist, so backe die **Hors d'oeuvres** schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 31. Hors d'oeuvre von Salm à la Finseur.

Das ganze **Hors d'oeuvre** wird eben so zubereitet, wie oben schon gemeldet worden ist, nur ist dabei zu bemerken, daß man das **Hors d'oeuvre** nicht in Eiern und Brod bornire, sondern man macht ein Finseur von 18 Charlotten und etwas Petersilie, röstet es in ¼ Pfund Butter, leget das **Hors d'oeuvre** auf eine Tortenpfanne, gießt das Finseur darüber, und thut noch eine ⅛ Maß Wein dazu. ½ Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne auf ein Kohlfeuer, und laß sie langsam braten; wende sie öfters um, damit sie auf einer Seite so schön, als auf der andern werden. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege das **Hors d'oeuvre** auf eine Schüssel, gieß das Finseur darüber, und gib es heiß zur Tafel.

№ 32. Hors d'oeuvre von Gansleber noch auf eine andere Art.

Schneide eine Gansleber mit einem Schneidemesser recht fein zusammen, weiche das Weiße ohne die braune Rinde von 3 kr. Broden in Milch ein, mische die zusammengeschnittene Gansleber darunter, gib Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, setze die Masse auf das Feuer, und rühre beständig darin, bis die ganze Masse so dick ist, als ein Brandteig. Setze sie dann vom Feuer, laß sie kalt werden, und schlage nach und nach 4 ganze Eier, und von 4 den Dotter hinein. Stäube etwas Mehl auf ein Back- oder Nudelbret, und gestalte kleine Andouillen.

Zerklopfe 3 Eier, tunke sie hinein, bornire sie im Semmelmehl. Eine ½ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 33. Hors d'oeuvre von Wildpret und Trüffeln in Kapseln. Herrschaftlich.

Brate ½ Rehesiemer (gewöhnlich Zemer) oder auch 3 Pfd. von einem Schlegel, brate solches ab; alsdann schneide es klein länglich. Ferner schneide 2 Zwiebel und ein wenig Petersilie sehr fein, lege 4 Loth Butter in ein Kastrol oder einen Tiegel, wirf auch das Zusammengeschnittene sammt dem Wildpret hinein, und laß es dünsten.

Putze und wasche 10 oder 12 Trüffeln sauber, sondere die äußere Schale ab, und schneide sie gleich den groben Nudeln. Dann lege sie auch zu dem Wildpret mit etwas Salz und ein wenig von einer Muskatennuß, und eine ¼ Maß gute Schü, und laß solches ganz kurz wohl einkochen; dann gib einen Schöpflöffel voll brauner Coulis dazu, auch den Saft von 2 Zitronen. Ist solches Hors d'oeuvre nicht stark genug, so gib noch so viel, als ½ Ei Glaçe dazu, und laß es nochmals aufkochen.

Die Kapseln werden in der Menge und Art gemacht, wie schon gemeldtt worden ist. Sie dürfen nicht eher gefüllt werden, bis Zeit ist anzurichten.

№ 34. Pastetchen von Salm. Herrschaftlich.

Der Butterteig wird eben so gemacht, wie schon mehr-

mal gesagt worden ist, und eben auch so ausgestochen; aber das obere Blatt muß in der Mitte eine Oeffnung haben in der Größe eines 6 kr. Stückes. Für 12 Personen wasche 1 Pfd. Salm sauber aus, schneide die Stückchen so groß, als die Oeffnung in den Pasteten sind. Dann nimm 12 Charlotten und ein wenig Bertram, schneide solches sehr fein zusammen; gieß in ein Kastrol 3 Eßlöffel voll gutes Provenceröhl, laß es ein wenig dünsten. Lege alsdann den Salm hinein mit etwas Salz, Muskatennuß und sehr wenig gestoßenem, weißem Pfeffer; drücke auch den Saft von 2 Zitronen daran, und laß den Salm noch einige Minuten auf einen schwachen Kohlfeuer dünsten. Wenn die Pastetchen schön gelb gebacken sind, und es Zeit ist anzurichten, so lege in ein Pastetchen 2 Stückchen Salmine sammt dem geschnittenen Finseur und Saft, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 35. Hors d'oeuvre vom Gekröse im Schmalz ausgebacken. Bürgerlich.

Wasche ein Gekröse sauber, siede es im Salzwasser ganz weich; wasche es dann in kaltem Wasser nochmal ab, drücke es recht aus, damit es trocken werde, lege es auf ein Schneidbret, und schneide es so fein als möglich ist. Gib 3 Zwiebeln und ein wenig Petersilie, auch ½ Zitronenschale sehr fein zusammengeschnitten, laß 6 Loth Butter in einem Kastrol heiß werden, lege das Geschnittene hinein, und laß es weich dünsten. Streue auch das nöthige Salz und etwas Muskatennuß daran. Darauf weiche 1 kr. Brod in Milch ein, drücke es wieder mit der Hand aus, schneide es mit dem Schneidmesser fein, und gib es unter das Gekröse; mache die ganze Masse untereinander, schlage 3 ganze Eier und von 4 den Dotter dazu, laß es ein wenig auf dem Feuer anziehen, daß sich die Eier mit dem Gekröse binden, und ein wenig fest werden. Läß die Masse erkalten, und gestalte kleine Andouillen daraus, wie schon oft gesagt wurde. Diese werden dann in Eiern und Brod borniret, und in 1 ½ Pfund Schmalz schön gelb gebacken, und heiß aufgetragen.

№ 36. Hors d'oeuvre von farcirten Omelettes mit gerührten Eiern statt Pasteten.

Nimm 1 Pfd. Mehl und 1 Maß Milch, auch 6 ganze Eier

und von 4 den Dotter. Dieses Mehl rühre mit der Milch, den Eiern und dem Salz recht fein ab, so daß es flüssig werde. Aus dieser ganzen Masse backe 10 oder 12 kleine Omelettes, welche mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz auf beiden Seiten können gebacken werden; sie dürfen aber nicht dicker sein, als ein starker Messerrücken. Lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon gehe. Dann nimm 4 Loth Butter in einen Tiegel oder ein Kastrol, noch besser aber Krebsbutter, laß sie zergehen, schlage 18 Eier hinein nebst Salz und Muskatennuß, auch ein wenig geschnittenem Schnittlauch, rühre solches recht untereinander, setze die Eierspeise auf ein kleines Kohlfeuer, laß sie aber nicht fest werden. Fülle die Omelettes damit, rolle sie zusammen, und gib sie gleich auf die Schüssel, worauf du sie anrichten willst. Gieß 2 obere Kaffeschalen voll gute heiße Schü darunter; alsdann setze die Schüssel auf ein Blech, und streue Salz darunter, damit die Schüssel nicht zerspringe oder zerschmelze, und laß die Omelettes recht heiß werden, dann gib sie gleich zur Tafel.

№ 37. Hors d'oeuvre von gebackenen Eiern.

Siede 20 Eier hart, schäle sie ab, mache aber eine kleine Oeffnung, bohre sie aus, nämlich das Gelbe davon, und auch etwas von dem Weißen, so aber, daß die Eier kein Loch bekommen. Nimm 4 Paar Priese, blanchire und schneide dieselben klein würfelartig. Schneide 2 Zwiebeln und ein wenig Petersilie sehr fein zusammen, gib es in einen Tiegel oder ein Kastrol nebst 4 Loth Butter, und laß das Geschnittene weich dünsten; dann gib die zusammengeschnittene Priese hinein, und laß sie auch etwas dünsten; gib etwas Salz und Muskatennuß, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon dazu. Laß es ganz kurz einkochen, gebe 6 Eierdotter hinein, laß das Ragout noch ein wenig anziehen, und fülle die Eier damit voll. Man kann auch den Spargel dazu geben oder Champignons, wenn es dergleichen gibt. Zerklopfe 3 Eier, tunke die Eier hinein, und hernach in geriebenes Brod; backe sie alsdann in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie zur Tafel.

Wohlgemerkt, man kann auch in die Eier eine Fülle von allerlei Fleisch machen.

№ 38. Hors d'oeuvre, Omelettes, Reis, Soufflee (Auflauf).

Lies und wasche ¾ Pfund Reis, laß den Reis einige Walle aufkochen, schütte ihn in ein Haarsieb oder Seiher, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, schütte denselben in einen Tiegel oder ein Kastrol, lege 6 Loth Butter dazu, auch ¾ Maß fette Bouillon, etwas Muskatennuß, und laß ihn weich dünsten, so daß er ganz dick werde. Laß ihn dann kalt werden, schlage einen Schnee aus dem Weißen von 12 Eiern, und rühre es darunter, schneide etwa 1 Pfund gekochten Schinken sehr fein zusammen, und rühre ihn auch darunter. Ferner laß 3 Loth Butter in eine Omelettenpfanne heiß werden, gib einen Schöpflöffel voll Reis hinein, und breite ihn auseinander, backe ihn schön gelb, lege einen Deckel oben darauf, und wende ihn um, ohne ihn zu verreißen; so backe ihn auch auf der andern Seite, aber er darf nicht dicker sein, als ein Finger, und werden die übrigen allezeit mit 3 Loth Butter ausgebacken. Ist es Zeit anzurichten, so schneide sie neben herum ab, und lege sie ganz auf eine Schüssel, einen auf den andern, gieß ¼ Maß starke Schü darunter, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 39. Hors d'oeuvre von kleinen Würstchen von Bechamelle. Herrschaftlich.

Schneide von 2 gebratenen Kapaunen das Fleisch mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, auch 4 oder 6 große weiße sauber geputzte Zwiebeln eben so. Laß dann 6 oder 8 Loth frischer Butter in einem Kastrol heiß werden, lege die Zwiebeln hinein, und laß sie weich dünsten; dazu gieß ¾ Maß von dem angesetzten Bechamelle, und gib das zusammengeschnittene Kapaunenfleisch dazu, wie auch das nöthige Salz, etwas Muskatennuß und ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch, und mache die Masse untereinander. Mache von 12 Eierdottern eine Liaison wie schon mehrmal gesagt worden ist gieß sie darunter, mische es untereinder, und laß es noch einige Minuten auf dem Feuer anziehen, aber man muß es mit dem Kochlöffel fleißig herumrühren, damit es nicht zusammenlaufe. Laß die Masse kalt werden, fülle die Würstchen ein, mache sie aber nicht größer als einen Finger, unterbinde sie mit einem Bindfaden, und lege dieselben in 1 Maß Wasser und 1 ½ Maß Milch, damit sie schön weiß bleiben. Eine halbe ¼ stunde vor

dem Anrichten laß 5 Loth Butter in einer Backpfanne heiß werden, gib die Würstchen hinein, daß sie auf beiden Seiten eine schöne gelbe Farbe bekommen, schneide den Bindfaden herab, und gib sie zur Tafel.

Wohlgemerkt, vorstehende Würstchen können auch als eine Beilage zu verschiedenen Gemüsen gegeben werden.

№ 40. Hors d'oeuvre von kleinen Würstchen aus Kalbfleisch.

Schneide von 2 Pfund mageren Kalbfleisch die Haut ab; dann wird es sammt 1 ½ Pfund frischen Speck fein geschnitten, und untereinander gemengt. Darauf streut man das nöthige Salz und Muskatennuß daran, gibt 6 Loth frischer Butter, auch ein wenig fein geschnittene Petersilie darunter, und stößt die ganze Masse in einem Mörser sehr fein zusammen, nimmt sie heraus, und füllt sie in die Bratwurstdärme.

Für 12 Personen braucht man 16 Würste in der Größe, wie schon oben gesagt worden ist. Darauf laß 4 Loth Butter in einer Tortenpfanne heiß werden, lege die Würste hinein, und laß sie schön gelb werden.

Diese Würste kann man auch als eine Beilage zu Wirsing und Kohlrabi gebrauchen.

№ 41. Hors d'oeuvre von Kalbshirn. Bürgerlich.

Putze und wasche das Hirn von 4 Kälbern sauber, laß dasselbe 1 Stunde lang im frischen Wasser liegen, damit es schön weiß bleibe. Gieß in ein Kastrol oder einen Tiegel 1 ½ Maß Wasser und ¼ Maß Essig, lege 2 kleine geschnittene Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Salz und 8 Nägelein, auch 8 weiße Pfefferkörner hinein, und laß es kochen. Hernach lege auch das Hirn hinein, und laß es einige Walle aufkochen; dann nimm es heraus, und laß es kalt werden. Schneide dann noch 2 Zwiebeln, ein wenig Petersilie recht fein zusammen, gib es nebst 5 Loth Butter in ein Geschirr, laß es weich dünsten, und begieß das Hirn damit; lege es auf eine Tortenpfanne, streue etwas geriebenes Brod darauf, und oben darüber etwa 3 Loth Krebsbutter, damit es eine schöne Farbe bekomme, und gib es heiß zur Tafel.

Man kann auch das Hirn in Kapseln geben, wie schon oben ist gesagt worden.

№ 42. Hors d'oeuvre von kleinen Andouillen von Priesen und Gaumen.

Nimm 3 Paar Priese und 4 Ochsengaumen; die Priese werden ausgewaschen und blanchirt, die Gaumen werden geputzt und gewaschen, und im Wasser ganz weich gekocht. Schneide die Priese und Gaumen klein würfelartig, schneide auch 2 Zwiebeln und etwas Petersilie recht fein, röste solches mit 6 Loth Butter, lege das Zusammengeschnittene dazu, dann das nöthige Salz und etwas Muskatennuß, einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl und $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, und laß die ganze Masse ganz kurze Zeit kochen (das heißt: stark einkochen). Zuletzt gib 8 Eierdotter dazu, und laß es kalt werden, gestalte daraus kleine Würstchen in der Größe eines kleinen Fingers, zerklopfe 3 Eier, tunke dieselben hinein, überstreue sie mit Semmelmehl, backe sie in 1 Pfd. Schmalz, und gib sie zur Tafel.

№ 43. Frankfurter Pastetchen.

Nimm 2 Pfund Mehl, lege $\frac{3}{4}$ Pfund Butter in $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, laß solches heiß werden, mache in das Mehl ein Grübchen, mische Butter sammt Wasser unter das Mehl, und mache den Teig untereinander, daß er aber so fest werde, wie ein Nudelteig. Treib denselben mit einem Nudelholz so dünn aus, als ein Messerrücken, stich den Teig mit einem Stecheisen aus, und ziehe ihn über das Pastetenholz so dünn, als möglich ist, mache sie aber nicht höher, als einen halben Finger, schneide ganz herum den übrigen Teig ab, damit sie schön gleich werden. Für 12 Personen braucht man 24 Pastetchen.

Wohlgemerkt, die Farçe wird auf folgende Art gemacht:

Schneide von 3 Pfund mageren Rindfleisch die Haut und das Aederige davon; auch nimm 1 $\frac{1}{2}$ Pfund gutes Nierenfett, wovon auch die Haut hinweggenommen wird. Das Fleisch und Nierenfett wird alles sehr fein mit dem Schneidmesser zusammengeschnitten. Dann nimm 20 Charlotten, etwas Petersilie, eine Zitronenschale, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 30 Sardellen, welche zuvor aber geputzt, gewaschen, und wovon die Gräthe genommen werden. Hierauf wird dies alles sehr fein zusammengeschnitten, dann nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, laß sie zergehen, gib das Geschnittene hinein, laß es etwas weich dünsten, und thu es zu dem geschnittenen Fleisch und

Nierenfett in einem Mörser; stoße die ganze Masse sehr fein, auch gib das nöthige Salz dazu, und den Saft von 3 Zitronen. Nimm die ganze Masse heraus, und fülle die Pastetengehäuse, ein jedes voll; bestreiche sie aussen und oben mit 2 zerschlagenen Eiern, oben darauf mache kleine Deckelchen vom Butterteig aber etwas größer als die Oeffnung ist denn im Backen wird der Butterteig kleiner. Der Butterteig wird ebenfalls mit Eiern bestrichen, dann stelle die Pastetchen in einen heißen Backofen und laß sie schön gelb werden, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 44. Hors d'oeuvre v. Priesen in Oblaten gebacken.

Wasche 6 Paar Prieße sauber, blanchire sie einigemal, schneide sie in längliche Theile, so daß du 18 Stückchen herausschneidest, salze dieselben, schneide 3 Zwiebel und ein wenig Schnittlauch sehr fein zusammen, gib 5 Loth Butter nebst dem Zusammengeschnittenen in einen Tigel oder Kastrol und lasse es weich dünsten. Lege die Prieschen hinein, wende sie öfters um, damit das geschnittene Finseur daran hängen bleibe.

Theile 9 Oblaten eine jede in 2 Theile, mache sie ein wenig naß, wickle die Prießchen hinein, zerrühre 3 Eier und tunke die Prießchen hinein, dann bestreue sie mit Semmelmehl, backe sie in 1 ℔. Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 45. Lamms-Karbonade im Butterteig statt Pasteten zu geben.

Schneide für 12 Personen 20 Lammskarbonade-Portionen wie gewöhnlich, klopfe sie und gestalte die Korbonadeportionen schön rund, salze sie, schneide 2 Zwiebeln oder 12 Charlotten und etwas Petersilie fein lasse 6 Loth Butter in einem Kastrol heiß werden, lege das Zusammengeschnittene darein, und laß es weich dünsten. Dann nimm die Karbonade sammt dem weich gedünsteten Finseur auf eine Tortenpfanne, laß die Karbonade auf einem Kohlfeuer weich dünsten und hernach kalt werden.

Der Butterteig wird gemacht, wie schon mehrmals gesagt worden ist. Stech ihn aus, noch einmal so groß als die Karbonadeportionen sind, bestreiche den Teig mit einem zerrührten Ei, wickle die Karbonedeportionen darein, so aber, daß die Beinchen von der Karbonade heraussehen, lege diese auf ein Papier, und dann auf ein Backblech, bestreiche sie aber oben mit einem verrührten Ei, backe sie schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 46. Hors d'oeuvre in Kapseln statt Pasteten.

Mache 24 Kapseln aus Papier, nämlich aus einem halben Bogen mache 6 Stücke, backe solche Kapseln in 1 ℔. Schmalz aus, aber daß sie schön weiß bleiben. Dann schneide 6 Zwiebel und etwas Petersilie mit dem Schneidmesser fein, lasse 4 Loth Butter oder Suppenfett in einem Tigel auf dem Kastrol heiß werden, lege das geschnittene Finseur darein, und lasse es weich dünsten, hernach wasche 5 Paar Prieße, lasse sie einige Walle im Wasser mit etwas Salz aufkochen, schneide sie hernach klein würfelartig, gib sie zu dem gerösteten Finseur, auch etwas Salz u. Muskatennuß und $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü oder Bouillon, und laß es ganz einkochen. Dann gib einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl darauf, noch einen Schöpflöffel gute Bouillon und den Saft von einer Zitrone. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so läßt man das Ragout noch ein wenig aufkochen, damit sich das Mehl verkoche. Dann gib das Ragout in die Kapsel und oben darauf ein wenig geriebenes Brod, setze sie auf ein Backblech, und schiebe sie einig Minuten in einen heißen Ofen, hernach richte sie auf deine Schüssel und gib sie zur Tafel.

№ 47. Hors doeuvre von Küheuter im Schmalz gebacken.

Siede 2 ℔. Küheuter recht weich, schneide es klein würfelartig sammt 12 Charlotten und ein wenig Petersilie fein zusammen, gib 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Tigel nebst den zusammengeschnittenen Charlotten und Petersilie, und lasse sie weich dünsten, dann lege das zusammengeschnittene Küheuter das nöthige Salz und etwas geriebene Muskatennuß auch eine Handvoll Morcheln, welche sauber gepußt und gewaschen u. mit dem Messer in klenie Theile geschnitten sind dazu, gieße $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran und laß es etwas einkochen. Dann schlage 6 Eierdotter daran und laß es noch ein wenig anziehen. Hernach laß es kalt werden, gestalte Birnen daraus, zerrühre 3 Eier, tunke dieselben hinein und auch in Semmelmehl, dann backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb und gib sie heiß zur Tafel.

№ 48. Hors d'oeuvre von Schnepfen in Kapseln. Herrschaftlich.

Man rupfet und pußet 3 Schnepfen sauber, dann nimmt man den Koth (Eingeweide) aus, legt die Mägen hinweg, und

bratet die Schnepfen an den Spieß. Dann schneidet man den Koth mit dem Schneidemesser fein zusammen, auf gleiche Weise 2 Zwiebel oder 14 Charlotten und etwas Petersilie. Nachher läßt man 4 Loth Butter oder Schmalz in einen Tigel oder Kastrol heiß werden, leget das geschnittene Finseur dazu und läßt es weich dünsten. Alsdann gibt man auch das zusammengeschnittene Eingeweide dazu, nebst den nöthigen Salz und ein wenig Muskatennuß und läßt es noch ein wenig anziehen.

Wenn die Schnepfen gebraten sind, so schneidet man die Brüstchen heraus stößt das Geripppe in einem Mörser sehr fein zusammen, schneidet 3 kr. Brode fein, bäckt solche in 1 Pfund Schmalz etwas braun, und stößt sie gleichfalls zusammen. Alsdann leget man das zusammengestoßene Brod und die Beine in einen Tigel oder Kastrol, gießt ½ Maß gute Schü und ¼ Maß Wein daran, salzet es ein wenig, und läßt es miteinander wohl verkochen. Ist es geschehen, so treibet man dieses alles durch ein Haartuch u. mischt es zu den vorhin bemeldeten Schnepfenkoth.

Die Brüstchen von den Schnepfen, welche zuvor länglich wie die groben Nudel geschnitten werden kommen alsdann auch dazu, wie auch ein Stückchen von der im Anfang beschriebenen Glaçe, in der Größe eines halben Hühnereies, die man mit den Schnepfensalmi auflösen läßt.

Die Kapseln werden eben so gemacht wie schon mehrmals gesagt wurde, im Schmalz ausgebacken; eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie mit dem Schnepfensalmi eingefüllt, und in einen Backofen gestellt, damit sie heiß bleiben.

Wohlgemerkt, ein **Hors d'oeuvre** von Vögel wird eben so gemacht. Beide können statt in Kapseln auch in Ragoutpastetchen gegeben werden, doch ist zu bemerken, daß man von den Brüstchen 24 schöne Stückchen schneidet, und in die Pasteten oben auf den Salmi leget.

Nº 49. Hachispastetchen auf einen Fasttag. Herrschaftlich.

Der Butterteig wird auf gleiche Art wie bei den 1. Hachispastetchen gemacht, nur muß die Farçe wie nachfolget gemacht werden: Schuppe einen 2pfündigen Karpfen oder einen andern Fisch nimm das Eingeweide heraus, wasche ihn aus, nimm das Fleisch von den Gräthen und schneide es würfelartig, gib dazu 2 geschnittene Zwiebel, Salz, ein wenig Muskatennuß, eine Zitron-

enschale, und den Saft von der Zitrone, eine kleine Kaffeschale voll Kapern und 8 Sardellen, welche zuvor gewaschen geputzt und die Gräthen davon genommen werden, nebst 6 Loth frischer Butter. Dieses alles muß in einem Tigel oder Kastrol weich dünsten. Dann wird es auf ein Schneidebret gelegt, und mit dem Schneidemesser recht fein zusammengeschnitten.

Sodann werden die 1. Pasteten formiret, wie schon bei den Hachispasteten gemeldet wurde, eben so mit zerschlagenen Eiern bestrichen und so gebacken, dann heiß zur Tafel gegeben.

№ 50. Spanferkelchen gebraten, welches statt Pastetchen gegeben wird.

Wenn das Spanferkel abgestochen, gebrüht, und mit kalten Wasser abgeschwemmt ist so wird es ausgenommen, noch einmal ausgewaschen, und die übrigen Borsten vollends sauber abgenommen. Dann legt man es einige Stunden in kaltes Wasser, nimmt es sofort heraus und schneidet die Drossel und den Mastdarm heraus.

Mache oben in den Hals eine Oeffnung in der Länge eines klinen Fingers, so tief daß der Schnitt oben auf das Bein reichet, dann wasche das Spanferkel noch einmal im laulichen Wasser aus, dressire es mit 2 kleinen Spießchen, stecke es oben in die Beine und durch die Büglein, auch stecke durch die Beine des hintern Schlegels ein Spießchen welches aber durchaus gehen muß. Alsdann nimm eine Handvoll Salz und ein Pfötchen Pfeffer, mache solches wohl untereinauder, und reibe oben die Oeffnung an den Hals wie auch unten wo die Drossel herausgenommen wurde, und den ganzen inneren Leib ein. Dann stecke es an einen Spieß oder gib es in einen Backofen, bestreiche es mit Provençeröl oder mit 6 Loth Butter. Wenn es anfängt einen weißen Schaum von sich zu geben so wird es mit einem sauberen Tuch abgetrocknet, und wieder bestrichen. Lasse es schön gelb backen.

Dieses Spanferkel ist 3/4 Stunden fertig; gib es also zur Tafel, die Spießchen müssen vorher herausgenommen werden.

№ 51. Hors d'doeuvre von einem gebackenen Consomme.

Schlage in ½ Maß guter starker Schü welche aber nicht heiß sein darf 4 ganze Eier und 8 Eierdotter, gib das nöthige

Salz dazu und ein wenig Muskatennuß, mache alles wohl untereinander, lasse die ganze Masse durch ein Haarsieb laufen, und bestreiche einen Form welcher das Consomme fassen kann, nämlich mit 1 Loth Butter. Gieße das durchgelaufene Consomme hinein und siede es im Wasser wie schon gesagt wurde. Wenn es fertig ist, stürze es auf eine Schüssel, und lasse es kalt werden. Schneide aus dem großen Stück 14 kleine Stückchen, zerschlage 3 ganze Eier und tunke die Stückchen hinein, tauche sie nachher wohl in zerriebenen Brod ein und backe sie ½ Stunde vor dem Anrichten in 1 ℔. Schmalz schön gelb und gib sie heiß zur Tafel.

№ 52. Hors d'eoeuvre von Espagnole, welches im Schmalz ausgebacken wird. Herrschaftlich.

Schlage zu ½ Maß Espagnole in ein sauberes Geschirr 4 ganze Eier und 4 Eierdotter, reibe etwas Muskatennuß hinzu und mache es wohl mit dem Kochlöffel durcheinander. Hernach treib es durch ein Haarsieb, bestreiche 18 kleine Förmchen mit 2 Loth Butter, gieße das Espagnole hinein und siede es, wie bei dem Consomme gesagt worden ist. Dann stürze sie heraus und lasse sie kalt werden. Zerschlage 3 Eier, tunke sie hinein und bornire sie wohl im Semmelmehl.

¾ Stunden vor dem Anrichten backe sie in 1 ℔. Schmalz schön gelb, gieß in ein Kastrol ¼ Maß von den Espagnole, gib ein halbes Hühnerei groß Glaçe und den Saft von einer Zitrone dazu, und lasse die Sauçe wohl verkochen. Mache sie durch ein Haartuch, und gib sie in ein anderes Geschirr. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die ausgebackenen Stückchen Espagnole auf die Schüssel und gib etwas von der Sauçe daran, die übrige wird abgesondert gegeben.

№ 53. Hors d'oeuvre von gebackenen Kalbsohren mit einer Farçe. Herrschaftlich.

Putze 14 gebrühte Kalbsohren sauber, blanchire sie einige Walle lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden, und mache eine grüne Farçe, wie hier folget:

Schneide von 2 kr. Broden das Braune, den weißen Ballen weiche in Milch ein, drücke ihn wieder aus, lege ihn in einem Mörser, gib etwas Spinatschotten, auch 4 Eierdotter, 6 Loth Butter, das nöthige Salz und etwas Mukatennuß dazu, und stoße die ganze Masse untereinander, dann wird die Farçe ganz grün

seyn. Bestreiche den innern Theil mit einem zerrührten Ei, und farçire die Kalbsohren damit, setze sie in eine Presse, und lasse sie fertig werden, glaçire sie, und gib sie sonach zur Tafel.

№ 54. Hors d'oeuvre von Rückenmark mit Parmesankäse statt Pastetchen zu geben.

Putze 1 ½ Pfund Rückenmark sauber, und wasche es im Wasser gut aus. Gieße in ein Kastrol ½ Maß Essig und soviel Wasser, streue das nöthige Salz daran, und lege eine in Scheibchen geschnittene Zwiebel dazu, auch ein Lorberblatt 6 Nägelein u. soviel weiße Pfefferkörner. Wenn der Essig mit den Benannten siedet, so schneide das Rückenmark Stückchenweise in der Größe eines Fingers, gib sie in den Sud, und lasse sie einige Walle aufkochen. Dann setze sie vom Feuer, nimm sie mit einem Faumlöffel heraus und lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden. Gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, lasse sie heiß werden und lege die Stückchen Rückenmark hinein nebst etwas Salz u. Muskatennuß, schwinge sie herum, und setze sie vom Feuer. Lege sie hernach Lagenweise auf die Schüssel in welcher sie angerichtet wird. Reibe ¼ Pfund Parmesankäse, und bestreue die erste Lage damit; dann gib das übrige Rückenmark darauf, und bestreue es abermals mit den übrigen Parmesankäse recht stark. Auf den Parmesankäse gieße 1 ½ Loth Krebsbutter, welche aber heiß gemacht sein muß.

½ Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf ein Blech nebst Salz, wie schon mehrmals gelehrt wurde in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit sie eine schöne Farbe bekomme.

Ist es Zeit zum Anrichten so nimm die Speise aus dem Backofen, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 55. Hors d'oeuvre von einem gebackenen Bechamelle. Herrschaftlich.

Schlage zu ½ Maß von der Bechamelle in ein sauberes Geschirr 3 ganze Eier und 6 Eierdotter, mache solches wohl mit einem Kochlöffel untereinander, setze es eine Minute auf das Feuer, aber man muß beständig darin herumrühren, damit das Bechamelle nicht zusammenlaufe. Schlage dann die ganze Masse durch ein Haartuch, und bestreiche 18 kleine Förmchen mit 2 Loth Butter, gieße das Bechamelle hinein, und siede sie, wie bei den gesottenen Consomme gelehrt wurde. Stürze sie heraus, und

lasse sie kalt werden. Zerrühre 3 ganze Eier, drücke das gesottene Bechamelle darein, und bornire sie im geriebenen Brod.

½ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 ℔. Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

Nº 56. Hors d'oeuvre von schweizer Omelette mit einem Salmi von Schnepfen (haut gout) auf eine andere Art. Herrschaftlich.

Backe 8 schweizer Omelettes, wie schon gezeigt wurde, brate 2 Schnepfen am Spieße, schneide die Brüstchen heraus, das übrige stoße in einem Mörser sehr fein zusammen.

Schneide 2 kr. Brode würfelartig, backe sie in ½ Pfund Schmalz schön gelb, stoße das Brod auch sehr fein zusammen, gib es zu den zusammengestoßenen Schnepfen; gieße ¼ Maß Burgunder Wein dazu, und setze es auf das Feuer.

Wenn es anfängt dick zu werden so gieße noch ¼ Maß vom angesetzten Espagnole dazu, und lasse es nochmals aufkochen; dann schlage es durch ein Haartuch in einen sauberen Tigel oder Kastrol dazu gib ein halbes Hühnerei groß Glace und den Saft von 2 Zitronen. Die Brüstchen von den Schnepfen werden in kleine Filets geschnitten und kommen auch darunter.

Alsdann nimm 8 große Trüffeln, putze und wasche sie, schneide sie auch in kleine Filets, gieße in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl, laß es recht heiß werden und gib die Trüffel hinein. Gieße ⅛ Maß gute Schü daran, lasse die Trüffel darin kurz einkochen und gib sie hernach zu der ersten Masse.

Den Koth von den Schnepfen bereite also zu: Nimm die beiden Mägen von dem Eingeweide hinweg, schneide den übrigen Koth mit dem Schneidemesser recht fein zusammen, und mache ein Finseur wie schon öfter gelehrt wurde. Röste es mit 2 Loth Butter, gib den zusammengeschnittenen Koth hinein und röste ihn noch ein wenig, salze ihn, und gib ihn auch zu der obigen Masse. Schlage 8 Eierdotter darein und rühre die Masse auf dem Feuer ab, damit sich die Eier mit dem Salmi binden. Theile den ganzen Salmi auf die 8 schweizer Omeletten in 8 gleiche Theile ein, rolle sie zusammen, schneide unten und oben die beiden Ende der Spitzen ab, und schneide aus einen jedem 4 Stückchen, zerrühre 3 ganze Eier, tunke sie hinein, und bornire sie wohl im geriebenem Brod. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten backe sie in 1½ Pfund Schmalz schön gelb, eine Viertelstunde vor dem

Anrichten lasse 4 Loth Krebsbutter zergehen, bestreiche sie damit, so werden sie ein schöne rothe Farbe bekommen, und gib sie zur Tafel.

№ 57. Hors d'oeuvre von Omelette eines gebackenen Bechamelle auf eine andere Art.

Nimm 3/4 Maß Bechamelle in eine Schüssel, schlage 4 ganze Eier und von 6 den Dotter dazu, gib das nöthige Salz, etwas Muskatennuß dazu, und rühre die Masse wohl untereinander, mache sie durch ein Haarsieb, und backe aus der ganzen Masse 12 feine Omelettes, wie oben gesagt wurde.

Mache ein Hachis von einem gebratenen Kapaun, welches wohl piquant sein muß, und theile es auf die Omelettes aus, rolle sie zusammen, schneide die obere und untere Spitze ab, lege sie auf die Schüssel, lasse 2 Loth Glaçe zergehen, und glaçire die Omelettes damit, gieße 1/4 Maß starke Schü daran, und gib sie heiß zur Tafel.

IV. Verschiedene kleine Würste,

welche

man statt Hors d'oeuvres, auch zum Gemüße gebrauchen kann.

№ 1. Würste von Hechten.

Schuppe 4 ℔. Hechte, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Haut mit dem Messer ab, löse das Fleisch von den Gräthen und lege solches auf ein Schneidebret, salze es, gib 6 gestoßene Nägelein und 6 weiße Pfefferkörner sammt ein wenig Basilie; dieses alles schneide recht fein zusammen. Schneide von 2 kr. Broden das Braune hinweg, weiche den weißen Ballen in 1/2 Maß guten Rahm ein, drücke ihn wieder aus und lege den zusammengeschnittenen Hecht in einem Mörser, gib 1/4 ℔. Butter und 1/8 Maß Wein daran, und stoße alles recht fein zusammen.

Ist dieses geschehen, so fülle mit dieser Masse die Bratwurstdärme damit.

Die Würstchen werden nicht mit Bindfaden unterbunden. Lege endlich in eine Tortenpfanne 4 Loth Butter, und laß sie heiß werd en. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten lege die Würstchen hinein, und laß sie schön gelb braten.

№ 2. Würstchen von Salm. Herrschaftlich.

Wasche 1 ½ ℔. Salm sauber, schneide die Haut davon, u. das Fleisch klein würfelartig; gib 8 ausgegräthete und gewaschene Sardellen, das nöthige Salz, die Schale von 1 Zitrone welche zuvor ganz fein geschnitten werden muß, und 8 gestoßene Nägelein dazu, alles dieses schneide recht fein zusammen.

Den Ballen von 2 kr. Broden weiche in ½ Maß süßen Rahm ein, gib ¼ ℔. Krebsbutter hinzu, setz das Brod nebst der Krebsbutter auf eine Gluth, rühre mit dem Kochlöffel beständig damit sich das Brod nicht anlege.

Wenn das Brod ganz dick ist so lege dasselbe und den zusammengeschnittenen Salm in einem Mörser, gieße ⅛ Maß Wein daran, und noch 4 Loth Butter, stoße alles recht untereinander und fülle hierauf von der Masse die Bratwurstdärme.

¼ Stunde vor dm Anrichten gib 3 Loth Krebsbutter in eine Tortenpfanne, laß sie heiß werden und lege die Würstchen hinein, wende sie öfters um, damit sie auf beiden Seiten schön braten, und gib sie zur Tafel.

№ 3. Würste von Weißfischen. Bürgerlich.

Schuppe 4 Pfund Weißfische, nimm sie aus und wasche sie sauber, löse das Fleisch von den Gräthen ab, schneide es klein würfelartig, lege es auf ein Schneidebret, salze es, gib dann ein wenig Basilie, Thymian auch ein Zehchen Knoblauch und die Schale von 1 Zitrone darzu. Schneide 2 große Zwiebel recht fein, lasse sie in 4 Loth Butter weich düsten und gib sie zur ganzen Masse. Nimm 2 kr. Brode, schneide das Braune davon ab, weiche den weißen Ballen in Wasser ein, drücke ihn wieder aus und gib ihn zur ganzen Masse, gib ¼ Pfund zerlassene Butter dazu, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, und schneide die ganze Masse fein zusammen, gieße ⅛ Maß Wein dazu, mische es untereinander, fülle es in die Bratwurstdärme, und unterbinde jede Wurst mit Bindfaden.

$1/2$ Stunde vor dem Anrichten blanchire sie im Salzwasser einige Walle, gib sie in eine Back- oder Tortenpfanne worin 4 Loth heißes Schmalz, und backe sie auf beiden Seiten schön gelb.

№ 4. Würste von einer Fischotter, auf Fleisch- und Fasttage zu gebrauchen.

Häute die 2 Schlegel von einem Fischotter ab, welche aber nicht in Essig gebeizt wurden, schneide das Fleisch von den Beinen und wasche es sauber aus schneide es würfelartig, salze es, gib 8 gestoßene Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, die Schale von einer süßen Pomeranze welche vorher fein geschnitten wird und ein wenig Thymian und Basilie dazu.

An einem Fleischtag nimm 1 Pfd. frischen Speck dazu, auf einen Fasttag aber $3/4$ Pfund Butter, schneide alles recht fein zusammen, lege die Masse in einem Mörser, gieße $1/8$ Maß Burgunderwein hinzu und stoße alles durcheinander, hernach fülle die Bratwurstdärme damit. Die Würste werden nicht unterbunden.

$1/2$ Stunde vor dem Anrichten brate sie mit 4 Loth Butter in einer Tortenpfanne auf beiden Seiten schön gelb, und gib sie zur Tafel.

№ 5. Würste von einer Ziege oder Geiße.

Schneide das Fleisch von den 2 Schlegeln herab, wasche es und schneide es würfelartig, gib $3/4$ Pfund frischen Speck, Salz, etwas Muskatennuß, Thymian, Hünchenkraut, gestoßenen Pfeffer; schneide 2 große spanische Zwiebel recht fein röste sie in 6 Loth Butter und gib sie zu dem Fleisch. Schneide die ganze Masse mit dem Schneidemesser recht fein, weiche 1 kr. Brod im Wasser, drücke es wieder aus, lege das Brod nebst der zusammengeschnittenen Geiße in einen Mörser, schlage 6 Eierdotter dazu, gieß $1/8$ Maß Wein daran, stoße die ganze Masse recht schäumend in den Mörser und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würstchen werden mit Bindfaden unterbunden.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gieße in ein Kastrol 1 Maß Milch und soviel Wasser, und gib das nöthige Salz dazu.

Wenn dieses kochet so lege die Würste darein, und lasse sie einige Walle aufsieden; dann lege sie hernach auf ein sauberes Tuch, trockne sie ab und lege sie in eine Tortenpfanne mit 4 Loth heißgemachter Butter, brate sie schön gelb und gib sie zur Tafel.

№ 6. Würste von Kapaunen, auf eine andere Art.

Rupfe und putze 2 Kapauneu, wasche sie sauber und dressire sie wie schon mehmals gesagt wurde, dann brate sie am Spieße.

Wenn die Kapaunen fertig sind so löse das Fleisch von den Beinen ab, und schneide es mit dem Schneidemesser ganz fein. Putze und schneide 4 spanische Zwiebel recht fein und röste sie in 6 Loth Butter. Wenn sie weich sind so gib das zusammgeschnittene Fleisch von den Kapaunen auch dazu, salze es gib ein wenig Muskatennuß dazu, und gieß ½ Maß Bechamelle daran, mache eine Liaison aus 12 Eierdottern, legire die Würste damit, u. fülle sie in die Därme, wie schon oftmals gesagt wurde.

Diese Würste werden unterbunden, und in ebensoviel Milch und Wasser gesotten wie oben gesagt wurde, dann werden sie in einer Tortenpfanne mit 4 Loth Butter schön gelb gebraten und zur Tafel gebracht.

№ 7. Würstchen von Rehkietze (Rehkalb).

Wenn die Rehkietze stark ist so braucht man nur das Fleisch von einem Schlegel, ist sie aber klein so wird das Fleisch von 2 Schlegel genommen, häute sie ab, löse das Fleisch von den Beinen, wasche es sauber aus und schneide es würfelartig, gib Salz ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, eine fein geschnittene Zitronenschale, ein wenig Basilie und Thymian, dann 3 Pfund frischen Speck welcher auch klein würfelartig geschnitten werden muß. Dieses alles muß mit dem Schneidemesser so fein als möglich geschnitten werden. Unter dem Schneiden gieße ⅛ Maß Wein dazu, und mische ihn wohl darunter.

Wenn alles recht fein ist so fülle es in die Därme, sie dürfen aber nicht unterbunden werden.

½ Stunde vor dem Anrichten lege in eine Tortenpfanne mit 4 Loth heißer Butter die Würste, und brate sie auf beiden Seiten schön gelb.

№ 8 Würstchen von Karpfen u. Champignons.

Schuppe 3 Pfund Karpfen, und nimm sie aus, schneide die Haut davon ab, löse das Fleisch von den Gräthen herunter, wasche es aus, und schneide es würfelartig zusammen (die Gräthe können verwendet werden, eine Schü oder Suppe anzu-

setzen, wie schon mehrmal ist gesagt worden). Salze das Fischfleisch, gib ein wenig Muskatennuß und gestoßenen weißen Pfeffer dazu, lege in ein Kastrol 6 Loth Butter, 3 fein geschnittene Zwiebeln, 2 Hände voll geputzte und gewaschene Champignons, laß dieses auf dem Feuer weich dünsten, gib eine feingeschnittene Zitronenschale dazu, und lege dieses zu dem zusammengeschnittenen Fleisch.

Schneide alsdann dieses alles mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, gib noch $\frac{1}{4}$ Pfund zergangener Butter dazu, ein $\frac{1}{8}$ Maß Wein und 8 Eierdotter, lege die ganze Masse in einen Mörser, stoße sie nochmal durcheinander, und fülle die Bratwurstdärme damit.

Diese Würstchen werden auch nicht unterbunden, sondern in 3 Loth Butter eingetunkt, und auf den Rost gebraten.

№ 9. Kleine Würste von Karpfenmilch.

Hat man an einem Fasttage mehrere Karpfen, die Milch haben, so wasche die Milch aus, und blanchire sie im Salzwasser; dann schneide sie in ganz kleine Würfel, putze 24 Charlotten, schneide sie recht fein, röste sie in 6 Loth Butter weich, gib die Milch dazu nebst Salz und Muskatennuß, schneide ferner 24 Krebsschweifchen eben so klein, und lege sie auch zu dem Obigen. Schneide von 2 kr. Broden das Braune hinweg, den weißen Ballen aber würfelartig, und lege ihn in ein Geschirr; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Milch daran und 8 Eierdotter, gib noch $\frac{1}{4}$ Pfund zergangener Butter dazu, und mache es untereinander. Wenn das Brod ganz verweicht ist, so gib es zur obigen Masse, und misch es untereinander, alsdann fülle die Därme damit, unterbinde sie mit Bindfaden, blanchire sie einigemal im Salzwasser, und lege sie hernach auf ein sauberes Tuch, damit sie abtrocknen. Lege zu 4 Loth Krebsbutter in einer Tortenpfanne die Würste hinein, und laß sie auf beiden Seiten schön gelb braten.

№ 10. Würste von Labberdan und Sardellen.

Schneide von 2 Pfund ausgewässertem Labberdan die Haut und Gräthen hinweg, wasche den Labberdan aus, und lege ihn auf ein Schneidbret, schneide ihn dann in kleine Stücke, gib 10 ausgegräthete Sardellen dazu, ein wenig Muskatennuß, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, ein wenig

Basilie und Thymian. Dieses alles schneide mit dem Schneidmesser recht fein, weiche die weißen Ballen von 2 kr. Broden in Milch ein, drücke sie wieder aus, gib das ausgedrückte Brod mit dem andern in einen Mörser, lege 1½ Pfund Krebsbutter dazu, ⅛ Maß Wein und 6 Eierdotter. Dieses alles stoße recht fein zusammen, und fülle die Bratwurstdärme damit, unterbinde sie, und laß sie in Milch und Wasser, wie schon gesagt worden, einige Walle aufsieden; lege sie hernach auf ein sauberes Tuch heraus, trockne sie ab, und brate in einer Tortenpfanne mit 4 Loth Butter die Würste auf beiden Seiten schön gelb. Ist es Zeit zum Anrichten, so schneide den Bindfaden herab, und bringe sie zur Tafel.

№ 11. Krautwürste. Herrschaftlich.

Brate 4 Pfund fettes Schweinefleisch vom Schlegel am Spieß, putze 2 Häupter weißes Kraut sauber, schneide die Dorschen heraus und das Kraut nebst 4 spanischen Zwiebeln mit dem Schneidmesser so fein als möglich zusammen. Lege in ein Kastrol ¼ Pfund frische Butter, gib die zusammengeschittenen Zwiebeln dazu, und laß sie weich dünsten. Das zusammengeschnittene Kraut wird in ½ Pfund Schmalz recht weich gedünstet, gib die Zwiebeln und Kraut zusammen, schneide das gebratene Schweinfleisch eben so fein, wie das Kraut, und lege es auch dazu.

Nimm 1 Pfund frischen Speck und ½ Pfund Nierenfett, schneide es ganz fein, lege es in ein Kastrol, und setze es auf die Gluth, laß es zergehen, und gib es hernach zur obigen Masse; gib Salz, 12 Nägelein und 12 gestoßene weiße Pfefferkörner dazu, ein wenig Basilie und Thymian, ¼ Maß fette Fleischbrühe, und mische dieses alles recht untereinander; fülle die Därme damit ein, unterbinde sie, und laß sie im Salzwasser einige Walle aufsieden, alsdann lege sie auf ein sauberes Tuch.

Brate in einer Backpfanne mit 4 Loth heißem Schmalz die Würste auf beiden Seiten schön gelb; schneide den Bindfaden herab, und gib sie zur Tafel.

Anmerkung; Diese Würste wird man nicht alle brauchen, wenn sie abgesotten sind, deswegen können sie zum Theil auf den andern Tag an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Nº 12. Würstchen von Hasen, welche man statt eines Hors d'oeuvre oder als Beilage zum Gemüse geben kann.

Häute einen Hasen ab, schneide das Fleisch von den Beinen, und schabe solches mit dem Messer recht fein auf dem Schneidbret, damit alles Häutige davon komme. Schabe $\frac{3}{4}$ Pfund frischen Speck darunter, gib das nöthige Salz dazu, reib eine Zitrone, nämlich die Schale auf einem Reibeisen ab, gib sie auch dazu, und schneide dieses alles mit dem Schneidmesser recht fein zusammen. Weiche 1 kr. Brod im Wasser ein, drücke es wieder aus, und gib es zu der obigen Masse. Putze 12 Charlotten, und schneide sie mit etwas Petersilie sehr fein, laß in einem Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein, laß es weich dünsten, und gib es zu der ganzen Masse. Lege alles in einen Mörser, gieß dazu $\frac{1}{8}$ Maß Wein, und stoße alles sehr fein zusammen. Dann nimm die Masse heraus, putze die Bratwurstdärme recht sauber, fülle sie ein, und mache sie in der Größe, in welcher man die Gekrösewürste macht. Diese Würste werden nicht gesotten, sondern in Butter auf einer Tortenpfanne gebraten.

Nº 13. Würste vom rothen Wildpret.

Schneide von 2 Pfund magerm rothen Wildpret eines Schlegels die Haut ab, schabe es mit dem Messer auf einem saubern Schneidbret, wie auch 1 Pfund frischen Speck, gib Salz, ein wenig gestoßene Nägelein und weißen Pfeffer, wie auch die Schale von einer Zitrone, ein wenig Basilie und Thymian daran; schneide dies recht fein zusammen, von 1 kr. Brod schneide das Braune ab, weiche es im Wasser, drücke es wieder aus, und gib es zu der obigen Masse. Dann lege alles in einem Mörser, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, und stoße alles recht fein zusammen. Verkoste dann die ganze Masse, ob nicht noch etwas Salz vonnöthen sei, fülle sie in die Bratwurstdärme, und verfahre mit denselben, wie bei den Hasenwürsten gemeldet worden ist. Sie werden auch im Butter gebraten.

Nº 14. Lammswürste, auf herrschaftliche Art.

Schneide 1 Pfd. Lammsfett recht fein mit dem Schneid-

messer zusammen, schneide von 3 kr. Broden das Braune ab, und das Weiße klein würfelartig. Gib es in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Rahm daran, laß es recht weichen, und lege das zusammengeschnittene Lammsfett auch dazu. Putze 6 spanische weiße Ziebeln, und schneide sie recht fein mit dem Schneidmesser zusammen, gib in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, laß sie heiß werden, gib die zusammengeschnittenen Zwiebeln hinein, laß sie weich dünsten, und gib sie zu dem Brod und Lammsfett, setze die ganze Masse auf das Feuer, und rühre beständig darin, damit das Fett etwas von Brod annehme, setze es vom Feuer, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Rahm daran, auch $\frac{1}{2}$ Maß Lammsblut, Salz und ein wenig Thymian, auch ein wenig Basilie und etwas Muskatennuß, 8 gestoßene Nägelein und eben so viel weiße Pfefferkörner, mache die ganze Masse untereinander, und verkoste sie, ob nicht etwa noch etwas Salz nöthig sei. Dann fülle sie in Lammsdärme, welche zuvor geputzt und ausgewaschen worden sind. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten siede sie in einem heißen Wasser, dann lege die Würste auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe. Laß in einer Tortenpfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die Würste hinein, laß sie ein wenig auf beiden Seiten braten, und gib sie zur Tafel.

№ 15. Bratwürste von einem Spanferkel.

Wenn das Spanferkel abgestochen, geputzt und ausgenommen ist, so schneide das Fleisch von den Beinen ab, die Beine können in die Schü oder Coulis verwendet werden. Das Fleisch schneide klein würfelartig zusammen, und eben auch 1 Pfund frischen Speck, gib Salz und ein wenig Muskatennuß nebst der Schale von einer Zitrone, welche zuvor recht fein geschnitten sein muß, auch ein wenig Basilie und Thymian dazu. Die ganze Masse schneide recht fein mit dem Schneidmesser zusammen, lege das Zusammengeschnittene in einem Mörser, und stoße die ganze Masse recht fein. Gieß dazu $\frac{1}{8}$ Maß Burgunder- oder Champagner-Wein, mache alles untereinander, und die Masse fülle in Bratwurstdärme. Man kann an diesen Würsten zweimal haben, sie werden auf dem Rost oder in einer Tortenpfanne mit 6 Loth Butter gebraten.

№ 16. Würste von Hammelfleisch.

Schneide von 3 Pfund magerem Hammelfleisch die Haut ab, und schneide das Fleisch klein würfelartig zusammen, auch 1 Pfund Nierenfett, gib dazu ein wenig Thymian und Basilie, das nöthige Salz und Muskatennuß. Schneide die ganze Masse mit dem Schneidmesser recht fein, lege das Zusammengeschnittene in einen Mörser, gieß daran $\frac{1}{8}$ Maß Wasser, und stoße alles recht fein zusammen, nimm das Zusammengestoßene heraus, und fülle die Masse in Bratwurstdärme. Die Würste werden auf einem Rost gebraten, und zur Tafel gegeben.

№ 17. Leberwürstchen, auf herrschaftliche Art.

Häute eine Kalbsleber ab, schabe sie auf einem sauberen Schneidbret, damit das Fasige davon komme, und schneide die Kalbsleber mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen. Blanchire 1 Pfund frischen Speck, und schneide ihn eben so fein als die Leber. Schneide 3 große weiße Zwiebeln so fein mit dem Schneidmesser als möglich ist, lege den zusammengeschnittenen Speck in ein Kastrol, gib die Zwiebeln dazu, und röste sie ganz weich, setze sie vom Feuer, und die Kalbsleber auch dazu, Salz und Muskatennuß, ein wenig Basilie und Majoran. Weiche ein Kreuzerbrod in Milch ein, drücke es wieder aus, lege in einen Mörser 4 Loth Butter und das ausgedrückte Brod, stoße es recht fein, und mische es zu der ganzen Masse, so daß alles untereinander komme, und fülle sie in die Bratwurstdärme, diese werden mit Bindfaden unterbunden, und einige Walle im Wasser gesotten, dann herausgenommen, und auf ein sauberes Tuch gelegt. Gib dann in eine Tortenpfanne 4 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege die Würste hinein, und brate sie schön gelb auf beiden Seiten. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, schneide den Bindfaden herab, und gib sie zur Tafel.

№ 18. Leberwürste mit Schweinsblut.

Häute 2 Schweinslebern ab, und schneide sie recht fein zusammen, schneide 1 Pfund frischen Speck klein würfelartig, nämlich so klein als möglich ist, lege ihn in ein Kastrol oder Tigel, schneide 4 große Zwiebeln recht fein, auch röste den Speck und die Zwiebeln ganz weich, setze alles vom Feuer,

und gib die zusammengeschnittene Leber auch dazu, mische Salz ein wenig Muskatennuß, ein wenig Basilie und Thymian, auch ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer darunter, gieß auch $\frac{1}{4}$ Maß von Schweinsblut dazu, nnd rühre die ganze Masse untereinander. Verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz fehle, fülle sie in die Därme, welche Würste auch unterbunden werden müssen; sie werden auch mit einigen Wallen blanchirt, dann in einigen Loth Butter gebraten, und zur Tafel gegeben.

№ 19. Würstchen von Feldhühnern, auf herrschaftliche Art.

Putze 4 Feldhühner, rupfe sie sauber, nimm sie aus, zieh die Haut davon, löse das Fleisch von den Beinen ab, die Rippen kann man in die Coulis verwenden. Das herabgelöste Fleisch wasche sauber aus, und lege es auf ein sauberes Schneidbret, gib dazu 1 Pfund frischen Speck, das nöthige Salz, die Schale von einer Zitrone, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, ein wenig Thymian, und schneide alles recht fein mit dem Schneidmesser. Weiche ein Kreuzerbrod im Wasser, drücke es wieder aus, und lege es zu der obigen Masse. Dann lege die ganze Masse in einen Mörser, gieß $1/8$ Maß rothen Wein dazu, und stoße alles untereinander. Fülle mit der Farçe die Bratwurstdärme, diese Würstchen werden nicht blanchirt, sondern in 6 Loth Butter auf einer Tortenpfanne gebraten, und zur Tafel gegeben.

№ 20. Kleine Würstchen von Priesen

Wasche 6 Paar Priese aus, und blanchire sie. Nimm sie aus dem warmen Wasser, und lege sie in ein kaltes. Hernach schneide sie klein würfelartig zusammen, gib in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter, lege die Zwiebeln dazu, und laß sie darin weich dünsten, lege die klein geschnittenen Priese auch dazu, und gieß $\frac{1}{2}$ Maß von dem Bechamelle daran, salze sie, reib ein wenig Muskatennuß darauf, und laß die ganze Masse ein wenig dünsten. Mache ein Liaisson aus 10 Eierdottern, und legiere die Priese damit, laß sie noch ein wenig auf dem Feuer anziehen, setze die ganze Masse vom Feuer, laß sie kalt werden, alsdann fülle sie in die Bratwurstdärme, und unterbinde sie mit Bindfaden. Diese Würstchen werden auch etwas blanchirt, und dann in 4 Loth Butter auf einer

Tortenpfanne gebraten. Vor dem Anrichten werden die Bindfäden herabgenommen, und die Würste auf die Tafel gegeben.

№ 21. Krebswürstchen von Hechten. Herrschaftlich.

Wasche 1 Pfund Krebse aus, siede solche im Salzwasser ab, und brich sie aus, wie schon mehrmal gesagt worden ist. Stoße die Krebsschalen im Mörser mit $\frac{3}{4}$ Pfund Butter so fein als möglich ist. Nimm die zusammengestoßenen Krebsschalen heraus, lege sie in ein Kastrol oder einen Tiegel, und mache eine Krebsbutter (wie schon öfters gezeigt worden ist).

Treib die Butter durch ein sauberes Tuch, nimm die Krebsschalen, welche ausgedrückt sind, in einen Tiegel, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, und laß sie recht auskochen. Treib solches noch einmal durch ein sauberes Tuch, und weiche die weißen Ballen von 2 kr. Broden hinein, rühre es auf dem Feuer ab, als wolltest du einen Auflauf von Brod machrn. Setze es vom Feuer, gib die Hälfte von der Krebsbutter dazu, auch 6 Eierdotter und 2 ganze Eier, etwas Salz, Mußkatennuß und ein wenig Thymian. Die Schweife von den Krebsen putze und schneide in kleine Stückchen, und wirf sie auch zur Masse. Schuppe sonach einen Hecht von 3 Pfund sauber, reiß ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche denselben aus, ziehe die Haut herab, wasche das Fleisch nochmal aus, und schneide es recht fein mit dem Schneidmesser. Dann gib in ein Kastrol die andere Hälfte Krebsbutter, wie auch 4 große feingeschnittene Zwiebeln, laß sie darin weich dünsten, und gib alles zu der obigen Masse, mache alles untereinander und fülle sie in Bratwurstdärme, blanchire im sie Salzwasser, laß dieses ablaufen, und brate die Würste in 4 Loth Butter, wie oben gesagt.

№ 22. Kleine Bratwürste vom Rindfleisch.

Häute 2 Pfund mageres Rindfleisch von einem Schlegel ab, und schneide es klein würfelartig zusammen. Schabe 1 Pfund frischen Speck zu dem Rindfleisch, gib das nöthige Salz dazu, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, ein wenig Thymian und Basilie. Dieses alles schneide mit dem Schneidmesser recht fein, dann lege die ganze Masse in einem Mörser, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu, stoße alles durcheinander, und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würste werden

nicht unterbunden, sie müssen in Fett eingetunkt, und auf dem Rost gebraten werden.

№ 23. Grüne Würste von Kapaunen auf herrschaftliche Art.

Rupfe 2 Kapaunen, und putze sie sauber, nimm sie aus, schneide das rohe Fleisch von den Beinen ab, die Rippen wasche sauber aus, und lege sie in die Fleischsuppe. Das Fleisch von den Kapaunen schneide klein würfelartig, gib dazu ¾ Pfund frischen Speck, welcher auch in kleine Stückchen geschnitten sein muß, Salz und ein wenig Muskatennüß, schneide dieses alles mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, den weißen Ballen von 2 kr. Broden weiche in ½ Maß Milch ein, drücke ihn wieder aus, und lege ihn in einen Mörser nebst der obigen Masse. Gib einen Anrichtlöffel voll von den schon beschriebenen Spinat-Schotten dazu, stoße alles untereinander, und fülle deine Bratwurstdärme mit der Masse. Sie werden nicht unterbunden. ½ Stunde vor dem Anrichten tunke sie in 3 Loth zergangener Butter, brate sie schön langsam auf einem Rost, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 24. Bratwürstchen v. Fasanen. Herrschaftlich.

Rupfe und putze einen Fasan, nimm das Eingeweide heraus, ziehe ihm die Haut ab, schneide das Fleisch von den Beinen, wasche es sauber aus, (die Beine kann man zu einer Coulis oder Suppe verwenden) lege zu dem Fleisch von dem Fasan ¾ Pfund mageres Schweinfleisch, wie auch ½ Pfund frischen Speck, welches alles ganz klein geschnitten wird. Gib Salz, ein wenig Muskatennuß, auch ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Dann schneide alles mit dem Schneidemesser so fein, als möglich ist, gieß dazu ⅛ Maß Wein, und lege die ganze Masse in einen Mörser, stoße es nochmal, damit die ganze Masse feiner werde, und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würste werden nicht unterbunden, sondern sie werden in einen Tortenpfanne auf beiden Seiten langsam gebraten, und zur Tafel gegeben.

№ 25. Würste von einer Ganzleber. Herrschaftlich.

Wasche 2 große Gänseleben sauber aus, ziehe die Haut

davon ab, und schabe die beiden Gänselebern fein zusammen, gib Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, auch etwas Basilie, weiche den weißen Ballen von 1 Kreuzerbrod in Milch ein, drücke denselben wieder aus, und lege ihn zu den zusammengeschabten Lebern. Schneide solches alles recht fein mit dem Schneidmesser, gieß dazu ¼ Pfund zergangene Krebsbutter und eine obere Kaffeschale voll Burgunder Wein und mache die ganze Masse untereinander. Alsdann nimm 4 geschälte Trüffeln und 12 Charlotten, ein wenig Petersilie, schneide solche mit dem Schneidmesser so fein, als möglich ist. Gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provencerö̈hl, laß es recht heiß werden, lege das Finseur hinein, und laß es weich dünsteu, gib die zusammengeschnittene Leber, nämlich die ganze Masse zu dem Finseur, mache alles untereinander, schlage 4 Eierdotter dazu, und fülle die Bratwurstdärme damit. Die Würstchen müssen mit Bindfaden unterbunden und in 2 Maß Bouillon einige Walle aufgesotten werden; dann werden sie herausgenommen, und im kalten Wasser abgefrischt mit einem sauberen Tuch abgetrocknet, und in einer Tortenpfanne mit 4 Loth Krebsbutter auf beiden Seiten schön gebraten. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm den Bindfaden herab, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 26. Würste von Rehleber mit Blut.

Lege eine Rehleber über Nacht in 1 Maß Milch, damit sich das Blut ausziehe, und die Leber mild werde. Nimm sie aus der Milch, ziehe die Haut davon ab, lege sie auf ein sauberes Schneidbret, und schabe sie ganz zusammen. Schabe auch ½ Pfund frischen Speck dazu, gib Salz und Muskatennuß daran, wie auch ein wenig Thymian und Basilie, und schneide alles recht fein mit dem Schneidmesser zusammen. Weiche den weißen Ballen von 2 kr. Brod in der Milch ein, drücke ihn wieder aus, und gib die zusammengeschnittene Leber und den Speck dazu, gieß in ein Kastrol ¼ Maß Lammsblut, welches durch ein Haarsieb gelaufen sein muß, auch ¼ Maß guten Rahm, gib die zusammengeschnittene Masse dazu und noch ¼ Pfund zergangener Butter, mache alles untereinander, verkoste die Masse, ob nicht noch etwas Salz oder anderes Gewürz fehle, dann fülle sie in Lammsdärme ein. Man kann sie unterbinden, im Salzwasser einige Walle aufsieden lassen, und mit einem Tuch wieder abtrocknen; dann auf einer Tor-

tenpfanne mit 4 Loth Butter oder Schmalz schön braten. Vor dem Anrichten nimm den Bindfaden herab, und gib sie zur Tafel.

№ 27. Würstchen von jungen Schweinsnieren.

Wasche 5 Schweinsnieren sauber aus, gib in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege die Nieren dazu nebst Salz, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, 12 geputzte Charlotten, ein wenig Basilie und Thymian gieß dazu $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, und laß die Nieren weich dünsten. Wenn der Saft ganz kurz eingekocht ist, so nimm die Nieren heraus, und lege sie auf ein Schneidbret, wie auch den eingekochten Saft, schneide solches alles mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, gib $\frac{1}{4}$ Maß von Espagnole dazu, dann 8 Eierdotter, mache alles durcheinander, und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würstchen werden auch unterbunden, und in einer weißen Bouillon abgesotten, dann in einer Tortenpfanne mit 4 Loth Butter schön gelb auf beiten Seiten gebraten. Vor dem Anrichten wird der Bindfaden herabgenommen, und die Würste werden zur Tafel heiß gegeben.

№ 28. Würstchen von Kalbshirn.

Wasche das Hirn von 3 Kälbern sauber aus, ziehe die Häutchen davon ab, blanchire es im Salzwasser, dann lege es heraus auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser davon ablaufe, lege es auf ein Schneidbret, und schneide es mit dem Schneidmesser recht fein zusammen. Schneide von 2 kr. Broden das Braune ab, den weißen Ballen weiche in der Milch ein, und drücke denselben wieder aus, lege das zusammengeschnittene Hirn nebst dem ausgedrückten Brod in einen Mörser, gib dazu $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, Salz ein wenig Muskatennuß, 6 Eierdotter, dann Basilie und $\frac{1}{8}$ Maß Bechamelle; stoße alles dieses durcheinander, damit die ganze Masse recht schaumig wird, und fülle die Därme damit. Diese Würstchen werden mit Bindfaden unterbunden. Dann gieß $\frac{1}{2}$ Maß Milch, 1 $\frac{1}{2}$ Maß Wasser und etwas Salz in ein Kastrol oder einen Tiegel. Wenn solches siedet, so lege die Würstchen hinein, und laß sie einige Walle aufsieden, dann lege sie in ein kaltes Wasser; wenn sie etwas kalt sind, so lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe, nimm auch den Bindfaden ab, gib in eine Tortenpfanne 4 Loth Krebsbutter, lege die Würstchen hinein,

damit sie schön gelb auf beiden Seiten braten, und gib sie zur Tafel.

№ 29. Geselchte oder geräucherte Knackwürste.

Schneide 2 Pfund mageres Rindfleisch, 2 Pfund fettes Schweinfleisch und 1 Pfund frischen Speck, dann ½ Pfund magern rohen Schinken würfelartig, gib dazu Salz, etwas gestoßene Nägelein, weißen Pfeffer und eine fein geschnittene Zitronenschale, ein wenig gestoßene Kartomime, dann Basilie und Thymian, dieses alles schneide mit dem Scheidmesser recht fein, gieß ½ Maß Wein dazu, mache alles untereinander, und fülle sie in die Därme. Diese Därme dürfen aber nicht zu enge sein. Unterbinde die Würste, und siedes sie ¾ Stunden. Dann nimm sie aus dem Sud, laß sie kalt werden, trockne sie mit einem Tuche ab, und hänge sie 24 Stunden in Schlot, damit sie halb geräuchert werden. Diese Würste werden kalt gegessen.

№ 30. Preßwürste.

Wasche 3 Pfund mageres Schweinfleisch, 2 Pfund Rindfleisch von einem Lendenbraten, 2 Pfund rohen Schinken, 2 Pfund frischen Speck und 1 Pfund Nierenfett sauber in einem laulichen Wasser aus, und schneide alles würfelartig, lege die ganze Masse auf ein Schneidbret, gib Salz dazu, auch die Schale von 2 Zitronen, welche aber zuvor fein geschnitten sein muß, ein Pfötchen Thymian und Basilie, 12 gestoßene Nägelein, so viel weißen Pfeffer und ein wenig Kardomime, dieses alles schneide mit dem Schneidmesser so fein, als die obige Masse. Dann laß in einem Kastrol 6 Loth Butter zergehen, gib die zusammengeschnittenen Charlotten hinein, und laß sie darin weich dünsten. Lege die obige Masse in einen Mörser, wie auch die gedünsteten Charlotten nebst der Butter, gieß ¼ Maß rothen Wein dazu, stoße die ganze Masse recht schaumig, und fülle die Därme damit; unterbinde und siede sie in Salzwasser ¾ Stunden, lege sie auf ein Schneidbret, und beschwere das obere Brett mit einem Steine, damit die Würste gepreßt werden. Wenn sie kalt sind, nimm sie hervor, und brauche dieselben nach Belieben.

№ 31. Leberwürste zu machen von Spanferkeln.

Nimm das Eingeweide von 2 Spanferkeln, wie es ist,

schneide die Leber davon, das andere gib in einen Hafen von 3 Maß Wasser, dazu lege ein Paar Lorbeerblätter und Salz, und laß es weich sieden, nachher lege es trocken auf ein Schneidbret, und schneide es fein zusammen. Dann schneide 6 Zwiebeln in ein Geschirr, laß es mit dem Fett, welches von der Lunge gesotten, nebst 8 Loth Schmalz oder Butter auf der Gluth dünsten, gib hernach das Zusammengeschnittene nebst ein wenig Basilie, Thymian und Majoran hinein. Die Leber häute ab, und ratüre sie mit dem Messer, daß die Nerven davon kommen, dann schneide sie recht fein, und gib sie zum Obigen. Hernach salze und pfeffere es, gib $\frac{1}{8}$ Maß fette Brühe dazu, mische es zusammen, fülle es in Bratwurstdärme, unterbinde sie so, daß du 24 Würste bekommst. Liege diese Würste in die siedende Brühe von der Lunge, und laß sie etliche Stunden lang aufkochen, dann nimm sie heraus, laß sie kalt werden; wenn du sie anzurichten hast, gib 6 Loth Butter in einen Tiegel, lege die Würste darauf, stelle sie auf eine gleiche Gluth, und laß sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

Anmerkung. Zu 24 Würsten wirst du 2 $\frac{1}{2}$ Klafter Därme nöthig haben.

№ 32. Gekrösewürste zu machen.

Schneide von 2 kr. Semmeln die Rinde weg, und die Brosame fein in ein Geschirr, gieß so viel süßen Rahm dazu, daß die Semmeln gerade bedeckt werden. Dann siede 2 Gekröse weich, lege sie auf die Schüssel, nimm die Drüsen davon, aber das Fett nicht, und schneide sie hernach auf einem Schneidbret recht fein. Richte 3 große Zwiebeln sehr fein geschnitten mit 4 Loth Butter in ein Geschirr, laß sie auf einer Gluth dünsten, daß sie weich, aber nicht gelb werden, gib hernach die eingeweichten Semmeln dazu, und verrühre sie, lege die geschnittenen Gekröse hinein, etwas Petersiliekraut, Majoran, Basilie und Thymian, alles fein geschnitten, gib auch Salz, etwas Pfeffer, Muskatennuß, und 6 Eierdotter daran; rühre es hernach zusammen und fülle es mit einem Trichter in kleine Schweinsdärme, oder besser mit einer Wurstspritze, aber nicht zu voll, daß du 24 Würste bekommst.

Ferner nimm in ein Geschirr 1 Maß Wasser und 1 Maß Milch, lege die Würste und 1 Paar Lorbeerblätter hinein, und laß sie langsam etlichemal aufsieden. Nimm sodann die Würste heraus, und laß sie auskühlen, alsdann bestreiche ein Papier

mit etwas Butter, und lege es mit den Würsten auf den Rost. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten stelle sie auf eine glühende Asche, und laß sie auf beiden Seiten gelb werden.

V. Rindfleisch auf verschiedene Art zuzubereiten, und auf die Tafel zu geben.

№ 1. Englischer Braten auf herrschaftliche Art, für 12 Personen.

Das Fleisch zu diesem Braten wird von einem wohlgemästeten und fetten Ochsen, welcher schon vor einigen Tagen geschlachtet war, genommen. Für 12 Personen braucht man ein Lendenstück sammt dem Fett von 8 Pfund. Dieses Stück salze, und gib ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Dann stecke es an einen Spieß, und umbinde solches mit 3 oder 4 Bogen Papier doppelt, und so, daß das Papier kein Loch bekomme. Rücke es zum Feuer, und begieß es nach und nach mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Das Feuer, bei welchem dieses Stück gebraten wird, darf aber nicht zu stark sein, sonst verbrennt das Papier, und der Braten wird schwarz.

Wenn nun dieses Stück 4 Stunden gebraten worden, so nimmt man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten das Papier ab, und sieht wohl darauf, daß der Saft in der Bratpfanne nicht verbrenne, oder nebenhinlaufe. Mit diesem Saft begieß öfters den englischen Braten, damit das Fleisch eine schöne gelbe Farbe bekomme.

Willst du den Braten zur Tafel geben, so lege ihn auf die Schüssel, schütte, nachdem die Schü in die Bratpfanne durch ein feines Sieb gelaufen, und das Fett hiervon genommen worden, dieselbe zu dem englischen Braten, und gib ihn für ein Auswechselstück, oder statt des Rindfleisches zur Tafel.

№ 2. Rindfleisch im Ofen.

Siede ein Stück Brustkern von 7 — 8 Pfund (je fetter, desto besser) wie ein anderes ordinäres Rindfleisch.

Wenn nun das Fleisch ganz gelinde ist, so nimm es aus dem Hafen, und lege es auf eine Tortenpfanne, putze und richte es sauber, schneide das Fett in der Mitte von einander, jedoch nicht gar entzwei, damit ein Theil auf die untere Seite falle, oder hiermit bedeckt werde. Bestreue es sofort mit etwas Pfeffer, Salz und feinen Kräutern oder Wurzeln, welche aus Petersilie und 16 Charlotten bestehen können; begieß es mit Fett oder 6 Loth Butter, und bestreue es mit geriebenem Brode. Nachdem du dieses Fleisch nochmal mit wenigem Fett oder mit noch 3 Loth Butter begossen, so setze es in einen heißen Backofen, und laß es schön gelb werden.

Ist es Zeit zum Anrichten, so rangire (ordne) es auf die Schüssel, garnire (begränze) es mit Petersilie und gib es zur Tafel.

Zu diesem Rindfleisch kann man noch insbesondere eine Charlottensauçe geben; schneide nämlich 20 Charlotten fein in einen Tiegel oder Kastrol mit 4 Loth Butter, laß sie ein wenig auf dem Feuer rösten, stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl daran, und fülle es mit ½ Maß Bouillon auf. Hat man aber eine gute Coulis, welche schon beschrieben worden ist, so nimmt man statt der Bouillon und des Mehls die Coulis dazu, so daß man glaubt noch für 12 Personen Sauçe zu haben. Hat man aber dieses alles nicht, so nimmt man das Mehl, (wie bei der ersten Sauçe gemeldet worden) läßt es hernach ein wenig verkochen, fäumt es sauber ab, thut es sofort vom Feuer, gießt eine obere Kaffeschale voll Bertramessig daran, verkostet es, gibt ein wenig Salz hinein, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, und gib die Sauçe mit dem Fleisch auf die Tafel.

№ 3. Rindfleisch mit Wurzeln, das ist, das sogenannte Wurzelfleisch. Herrschaftlich.

Wasche ein Rippenstück von einem gemästeten Ochsen, welches 8 — 8 Pfund wiegt, sauber, und koche es halb weich, wie Rindfleisch gewöhnlich gekocht wird.

Dann putze und wasche 4 Petersiliewurzeln, 4 gelbe Rüben, 2 Selleriewurzeln und 4 Pastinaterüben sauber, schneide sie einen halben Finger lang und einen kleinen Finger dick; lege diese Wurzeln in ein Kastrol oder einen Tiegel, und das halb gesottene Fleisch dazu. Ferner putze 3 Häupter Wirsing, schneide die Torschen davon, und planchire ihn, wie man mit

den Gemüsen verfährt. Wenn er halb weich ist, so gieß das Wasser daran, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, und drücke ihn mit der Hand aus, damit kein Wasser darin bleibe; schneide ein jedes Haupt in 4 Theile, binde dasselbe mit einem Bindfaden zusammen, wie bei dem farçirten Kraut gemeldet worden ist, und lege den zusammengebundenen Wirsing auch zu den andern Wurzeln und zu dem Rindfleisch, auch 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, das nöthige Salz und ein Lorbeerblatt. Gib 1 ½ Maß fette Bouillon dazu, und laß das Fleisch sammt den Wurzeln weich dünsten (aber man muß Acht geben, daß sie nicht verkochen).

Ist der zusammengebundene Wirsing nebst den Wurzeln ganz weich, so nimm sie heraus in ein sauberes Geschirr, nimm den Bindfaden wieder herab, das Rindfleisch lege in ein anderes Geschirr, den Saft treib durch ein Haarsieb, und gib ihn an die Wurzeln; du mußt aber ¼ Maß Saft haben. Ist es Zeit anzurichten, so lege das Rindfleisch auf die Schüssel, auf welche du anrichten willst, die Wurzeln und den Wirsing lege oben auf das Fleisch und auch neben herum. Endlich nimm so groß als ein Hühnerey Glaçe und 2 Loth Krebsbutter in ein Kastrol oder Tiegel, laß sie vergehen und glaçire die Wurzeln damit. Den Saft nebst den übrigen Wurzeln gib abgesondert zur Tafel.

Anmerkung. Wenn das Rindfleisch mit den Wurzeln nicht weich genug ist, so kann man es noch in einem Kastrol nebst 2 Maß guter Bouillon langsam dünsten lassen, bis es ganz weich ist, wie du es haben willst. Diese Bouillon kann man auf die Nacht zu einer Suppe verwenden.

Nº 4. Hirschziemer (gewöhnlich Zämer) mit einer Kruste und süßen Brühe (Sauçe).

Schneide von einem Hirschziemer die Haut ab, löse am Rückgrathe das untere Bein heraus, wasche ihn sauber aus, lege ihn in einen Topf oder Kastrol, gib dazu 4 ganze Zwiebeln, 1 Petersiliewurzel, 1 gelbe Rübe, welche aber zuvor geputzt und gewaschen sein muß, 2 Lorbeerblätter, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Kardomomen, ein wenig Muskatenblüte, 4 Zweigchen Knoblauch, das nöthige Salz, 1 Maß Essig, 1 Maß Wein, nebst 4 Maß Wasser. Laß den Hierschziemer in diesem Sud weich kochen. Ist

der Sud eingekocht, und der Ziemer noch nicht weich, so kann man noch etwas heißes Wasser daran gießen. Ist der Hirschziemer ganz weich, so nimm ihn h raus, und lege ihn auf eine Tortenpfanne, reib 2 Pfund Hausbrod auf einem Reibeisen zusammen, gib zu dem Brod 3 Loth gestoßenen Zimmet, das Brod und den Zimmet in ein Geschirr, nimm das Fett von dem Sud herab, gib es an das Brod nebst 4 Loth gestoßenem Zucker, mache die Masse untereinander, belege den Hirschziemer damit so dick, als ein kleiner Finger ist, mache es mit einem Messer schön gleich, gieß oben darauf 4 Loth heiße Butter, und unten in die Tortenpfanne gib einen Schöpflöffel voll von dem Sud, in welchem er ist gesotten worden, damit er unten nicht anbrenne. Gib ihn im heißen Backofen, oder in eine Bratröhre, und laß ihn schön gelb werden.

Die Sauce dazu wird bereitet, wie folgt:

Nimm 4 Loth Butter in ein Kastrol oder Tiegel nebst 3 Loth Zucker. Wenn der Zucker braun ist, gib einen starken Kochlöffel voll Mehl daran, und laß es schön gelb werden, gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Wein daran, auch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü, eine Zitronenschale, etwa 2 obere Kaffeschalen voll eingemachten Weichselsaft, eines Eies groß Glaçe, auch noch 3 Loth Zucker; laß alles untereinander verkochen, und treib die Sauçe durch ein Haartuch. Ist es Zeit anzurichten, so lege den Ziemer auf die Schüssel, welche du zum Anrichten gewählt hast, und gib etwas Brühe darauf, die übrige aber gib besonders zur Tafel.

N° 5. Lendenbraten. Herrschaftlich.

Schneide von 8 Pfund Lendenbraten die Haut ap, spicke denselben mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, lege ihn in eine Schüssel, gieß $\frac{1}{2}$ Maß heißen Essig darüber, auch etwas Salz, und laß sie über Nacht beitzen.

Alsdann schneide $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett würfelartig zusammen nebst einer gelben Rübe, 1 Petersiliewurzel und 3 großen Zwiebeln; putze, wasche alles sauber, schneide es zusammen, und gib das Nierenfett sammt den Wurzeln in ein Kastrol oder einen Tiegel, den Lendenbraten darauf, auch das nöthige Salz, eine Zitronenschale, 6 Nägelein, 6 Pfefferkörner, $\frac{1}{4}$ Maß Essig und $\frac{1}{4}$ Maß Wein, und laß den Lendenbraten langsam weich dünsten. Wenn er weich ist, nimm ihn heraus, das Fett von den Saft schöpfe herab, gib einen Kochlöffel voll

Mehl in den Saft, rühre es untereinander, gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü hinein, auch den Saft von einer Zitrone, und laß die Brühe wohl verkochen. Du kannst auch $\frac{1}{4}$ Maß sauren Rahm dazugeben. Ist das Mehl verkocht, so treib die Sauçe durch ein Haartuch zu dem Lendenbraten, und gib ihn heiß zur Tafel.

№ 6. Böckelfleisch (eingeböckeltes, gebeiztes Fleisch) auf herrschaftliche Art.

Lege ein Stück Brustkern von 12 — 14 Pfund, oder auch ein Schweifstück (letzteres aber gibt man gemeiniglich kalt) in ein sauberes Schäffchen, salze es mit 8 Loth Salpetersalz, gib dazu ein Pfötchen Basilie, Thymian, einige Lorbeerblätter, eine kleine Handvoll Wachholderbeeren, 24 Charlotten, 6 Zwiebeln, 24 weiße Pfefferkörner, 24 Nägelein, etwas Muskatenblüte, auch 4 — 5 Zweigchen Knoblauch. Hernach stelle es im Keller oder sonst an einen kühlen Ort. Dann gib 2 Pfund Salz in ein Geschirr, gieß 2 Maß Wasser daran, und laß es mit dem Salz sieden. Wenn es gesotten hat, so setze es vom Feuer, daß es kalt werde, schütte es kalt an das Fleisch, und beschwere es mit einem Deckel und mit Steinen. Dieses Fleisch muß in der Beitze (Sur) 3 Wochen lange liegen bleiben, bis es gut ist. Man kann es auch hernach länger und zwar 2 — 3 Monate aufbehalten. Nur ist dabei zu beobachten, daß man dieses Fleisch, wenn es 3 Wochen in der Beitze (Sur) gelegen, in einem kleinen Geschirr sieden lasse; wenn es aber älter ist, so muß es in einem größeren Geschirr gesotten werden; denn es darf nicht gewaschen werden, damit es den Geschmack nicht verliere.

Wenn dieses Böckelfleisch auf diese Art gemacht wird, so ist es so gut, als das Hamburger, weil dieses die ächte Zubereitungsart davon ist.

Von diesem Böckelfleisch nimmt man für 12 Personen soviel, als man erachtet nöthig zu haben. Man kann auch Rindszungen mit solchem Fleisch einböckeln, welche sodann als Beilage zu Gemüsen vortrefflich zu gebrauchen sind. Böckelt man es im Winter ein, so kann man 30 und noch mehrere Pfund nehmen, und jedesmal soviel kochen, als man braucht.

№ 7. Englischer Braten für ein Auswechselstück.

Salze ein zehnpfündiges Stück von einem recht guten und

fetten Ochsen, der schon 8 Tage zuvor geschlachtet ist, und an welchem der Lendenbraten sammt dem Fette ist, und gib etwas Pfeffer daran, stecke es an einen Spieß, umbinde es mit 4 Bogen Papier doppelt, so daß es kein Loch bekomme, rücke es hernach zum Feuer, begieß es mit reiner Butter, und laß es bei einem nicht zu jähen Feuer 4 Stunden braten. ½ Stunde vor dem Anrichten nimm das Papier hinweg, und gib wohl Acht, daß die Jus (Schü) in die Bratpfanne laufe. Rücke es hernach wieder zum Feuer, und begieß es öfters, so wird es eine Farbe bekommen, gleich dem schönsten Gold. Willst du es zur Tafel geben, so lege dasselbe auf eine Schüssel, die Jus aber, die in der Bratpfanne ist, treib durch ein feines Sieb, nimm das Fett ab, gib diese Schü unter den englischen Braten, und servire es zur Tafel für ein Auswechselstück.

Nº 8. Rindfleisch als ein Abwechselungsstück nach deutscher Sitte.

Lege 8 Pfd. Rindfleisch vom Schweifstück oder auch vom Schlegel in ein Kastrol oder anderes Geschirr, und lege auf dessen Boden etliche Lagen Speck. Man kann es auch, wenn man will, mit einem grob geschnittenen Speck durchspicken. Salze es, gib auch etliche Nägelein, ein wenig Muskatenblüte, etwas weiße Pfefferkörner, etwas Basilie und Thymian, ein Paar Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln und 1 oder 2 Zweigchen Knoblauch dazu, schütte ein Stutzglas rothen oder auch weißen Wein daran, und lege ein Stück schwarze Brodrinde dazu. Decke es hernach zu, setze es auf ein stätes Feuer mit einer Gluth, und laß es langsam kochen; wende es zu Zeiten um, und wenn es 2 Stunden in seinem Saft gedünstet und eine schöne gelbe Farbe hat, so gieß einen Schöpflöffel voll Jus (Schü), wenn du solche hast, daran, wo nicht, einen Löffel voll Bouillon.

Mache dann einen Kochlöffel voll Mehl in 6 Loth Butter gelb, gib es auch dazu, und laß es kochen, bis das Fleisch gelinde wird. Hernach nimm das Fleisch heraus, schöpfe das Fett ab, treibe die Sauce durch ein sauberes Haarsieb, gib das Fleisch wieder in die Sauce, und setze es warm. Ist es Zeit zum Anrichten, so stoße ein wenig Wachholderbeeren, schneide sie hernach recht fein, und gib sie in die Sauce. Schneide auch etwas Zitronenschale fein länglich, lege sie auch in die

Sauce, drücke den Saft von einer Zitrone daran, oder auch etwas Weinessig, und gib es zur Tafel.

№ 9. Starker Nierenbraten auf englische Art, als Auswechselstück.

Lege 8 Pfund von einem Nierenbraten in ein langes Kastrol, und schütte so viel Milch darüber, daß er bedeckt werde. Hernach gib ganzes Gewürz dazu: nämlich 8 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Muskatenblüte, auch etwas Thymian und Basilie, ein Paar Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln Blättchenweise geschnitten, und 12 Charlotten, schneide auch allerlei Wurzeln dazu: nämlich 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, 1 Pastinate und 1 Selleriewurzel, und laß es hernach über Nacht stehen. Des andern Tags, 2 Stunden vor dem Anrichten, nimm es aus der Milch, stecke es an den Bratspieß, salze es, bestreue es mit schönem Mehl, rücke es zum Feuer, und laß es ein wenig anziehen. Hernach begieß es zum öftern mit frischer Butter, und laß es schön braten, damit es eine schöne Farbe bekomme. Ist es Zeit zum Anrichten, so ziehe es vom Spieß, lege es auf eine Schüssel, und gib ein wenig klare Jus darunter; dann gib es als ein Auswechselstück zur Tafel.

№ 10. Kalbsviertel am Spieß gebraten, welches für ein Auswechselstück gegeben wird.

Man legt ein schönes weißes und fettes Kalbsviertel in 1 Maß Milch, und vermischt es mit eben so vielem Wasser; man nimmt auch alles dasjenige dazu, was vorher zum Nierenbraten genommen worden ist, und läßt es über Nacht stehen. An dem Tage, wo es servirt werden muß, stecke es 2 Stunden vor dem Anrichten an den Spieß, rücke es zum Feuer, salze es, stäube es mit wenigem Mehl ein, und laß es so lange am Feuer, bis es ein wenig angezogen hat. Hernach begieß es mit frischer Butter, schütte 2 Maß süßen Rahms in die Bratpfanne, begieß das Kalbsviertel zum öftern damit, und fahre damit fort, bis es allen Rahm an sich gezogen hat, und das Kalbsviertel schon anfängt, eine schöne Farbe zu bekommen. Begieß es hernach mit frischer Butter, und bestreue es mit ein geriebenem Brode, und dieses zwar dreimal, damit es eine schöne Kruste bekömmt.

Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so richte es auf eine Schüssel, gib den herausgebratenen Saft darunter und gib ihn zur Tafel.

№ 11. Kalbsviertel mit Bechamelle zum Auswechseln.

Richte ein schönes weißes Kalbsviertel zu, wie schon gemeldet worden ist. Zwei Stunden vor dem Anrichten bringe es zum Feuer, und laß es braten, damit es eine schöne Farbe bekomme. Mache ein Bechamelle, wie schon gelehrt worden ist, und richte es in ein Kastrol. Ist es bald Zeit zur Tafel, so nimm den Braten von dem Spieß herunter, lege ihn auf die Schüssel, welche zur Tafel kömmt, damit die Schü darin bleibt. Dann schneide oben in den Schlegel ein großes rundes Loch, so weit, als es der Schlegel leidet, aber doch nicht gar durchaus; schneide hernach das Braune eines kleinen Fingers dick ganz schön von dem weißen Kalbfleisch ab, und lege es unter dieser Zeit auf den Braten in die Schüssel. Setze das Bechamelle auf eine Gluth, daß es unter dieser Zeit warm werde; von dem weißen Fleisch aber schneide die Adern weg, und verwende das Gute ganz dünn zu Filets. Lege hernach solches in das Bechamelle, gib ein klein wenig Muskatennuß daran, würze es mit Salz und Pfeffer, und, wenn du ein wenig Glaçe, oder auch etwas Consomme (Kraftbrühe) hast, so setze es auf einen jähen Windofen, rühre es um, daß es geschwind heiß werde, aber nicht koche. Gib es hernach in das aufgeschnittene Loch des Schlegels, decke es mit dem braunen abgeschnittenen Fleisch zu, und glaçire es, damit es aussehe, als sei der Schlegel ganz. Dieses alles muß aber geschwind geschehen, nach welchem man den Schlegel zur Tafel gibt.

№ 12. Marinirter Lendenbraten auf eine andere Art. Herrschaftlich.

Häute und wasche einen Lendenbraten von 6 Pfund sauber ab, schäle 8 große Trüffeln, schneide sie auf die Art, wie man den Speck schneidet, und spicke den Lendenbraten damit, würze ihn mit Salz und gestoßenem weißen Pfeffer, und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde beitzen. Dann stecke ihn an einen Spieß, bestreiche 2 Bogen Papier mit 4 Loth Butter, umbinde den Len-

denbraten mit solchen, stecke den Spieß mit den Braten an den Bräter, und laß ihn 2 ½ Stunde langsam braten. Begieß das Papier öfters mit ¼ Pfund Butter oder Schmalz, damit der Braten desto saftiger werde. Ist der Braten schön ausgebraten, so nimm das Papier herab, und begieß ihn noch einigemal, damit er eine schöne gelbe Farbe bekomme. Ziehe ihn sonach vom Spieß, und lege ihn in eine Schüssel.

Den Marinat mache, wie folgt: Gieß in ein Kastrol eine Bouteille Burgunderwein, ½ Maß gute Schü, ¼ Maß guten Bertramessig, schneide eine Zitrone Scheibchenweise, lege sie hinein, wie auch 8 gestoßene Nägelein, etwas Salz, und laß den Marinat auf dem Feuer heiß werden. Lege hernach den Lendenbraten in den Marinat, und laß ihn schnell auf dem Feuer ganz kurz einkochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so begieß ihn noch etwas mit dem übrigen Saft, lege ihn auf eine Schüssel, gieß den übrigen Saft oben darauf, und gib die Olivensauce, die schon als Zugehör beim Rindfleisch beschrieben worden ist, besonders zum Lendenbraten.

№ 13. Roſtbraten.

Schneide 8 Pfund Rindfleisch von einem Rippenstück Karbonnadeförmig, klopfe jeden Theil mit dem Messer, wasche sie sauber aus, und bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz. Lege sie dann auf einen Rost, und laß sie auf einem Kohlenfeuer auf beiden Seiten gelb werden. Wenn sie wieder vom Rost abgenommen worden ist, so umbinde sie mit einem Bindfaden, wie sonst gewöhnlich das Rindfleisch gebunden ist. Lege sie darauf in einen Tiegel oder Kastrol, gib ½ Pfund fein geschnittenes Nierenfett dazu, 2 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersiliewurzel, welche Wurzeln aber zuvor geputzt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten werden; 8 ganze Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner und das nöthige Salz; gieß ½ Maß guten Essig und soviel Wein daran; ebenso 1 Maß fette Bouillon, und laß die Stücke Rostbraten langsam weich dünsten. Wenn sie ganz weich sind, so lege sie auf eine Schüssel, schneide den Bindfaden von jedem Stück, nimm das Fett von dem Saft, treib den übrigen Saft durch ein sauberes Tuch in ein reines Geschirr, und lege sonach die Rostbratenstücke in den reinen Saft. Ist es nun Zeit zum Anrichten, so setze sie auf eine Gluth, damit

sie recht heiß werden. Lege sie alsdann auf die Schüssel, und laß den Saft ganz kurze Zeit (als wollte man eine Glaçe machen) einkochen, und glaçire die Rostbratenstücke damit, den übrigen Saft aber kann man in die schon beschriebene Kapernsauce geben, damit solche noch stärker werde.

№ 14. Ordinaires, gesottenes Rindfleisch mit Meerrettigüberzug.

Wasche 1 Stück Brustkern von 8 Pfund, und binde es mit Bindfaden auf die beschriebene Weise zusammen; lege es in einen Hafen oder Kessel, gieß 8 Maß siediges Wasser daran, und setze es auf das Feuer. Wenn es eine Zeit lang kocht, so fäume es ab; gib 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie- und 1 Selleriewurzel, sammt 1 Zwiebel, welche Wurzeln zuvor geputzt und gewaschen sind, hinein, lege 6 Nägelein, ebenso viel weiße Pfefferkörner und ein klein Pfötchen Muskatenblüte dazu, und laß das Rindfleisch mit diesen Ingredienzien kochen, bis es weich ist. Dann lege solches heraus auf eine Tortenpfanne, schneide das überflüssige Fett ab, und mache den Ueberzug, wie folgt:

Reib eine Stange Meerrettig auf einem dazu gehörigen Reibeisen, durchschneide ihn nochmal mit dem Messer, damit er noch feiner werde, lege solchen in einen Tiegel oder Kastrol mit 4 Loth Butter oder guten Suppenfett, streue einen Kochlöffel voll Mehl hinein und etwas Salz; gieß ½ Maß Bouillon daran, und laß den Meerretig auf einem Feuer aufkochen; schlage noch 2 ganze Eier und von 4 den Dotter in solchen, und rühre ihn nochmal auf dem Feuer ab, damit er etwas dick werde. Bestreiche hernach das Rindfleisch oben und auf den Seiten damit, in der Dicke eines kleinen Fingers; streue oben und neben daran etwas geriebenes Semmelmehl, und gieß 4 Loth Krebs- oder andere Butter darauf. ½ Stunde vor dem Anrichten setze das Rindfleisch in einen nicht gar heißen Backofen, damit es eine schöne gelbe Farbe bekomme; lege es sonach auf deine Anrichtschüssel, und bringe es zur Tafel. Dazu wird warmer Meerrettig gegeben, Kukummern oder rothe Rüben. ꝛc. ꝛc.

№ 15. Wurzelfleisch. Herrschaftlich.

Wasche und binde ein Stück Brustkern oder Rippenstück

von 8 Pfund, wie schon vielfältig erwähnt worden ist, mit Bindfaden; lege es in einen Hafen oder Kessel, und verfahre auf gleiche Art, wie vorher gelehrt wurde; aber es ist zu bemerken, daß es nur zur Hälfte aussieden darf; nimm es sohin heraus, und lege es in ein Kastrol.

Putze 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate- 2 Sellerie- und 4 Poreewurzeln, 2 Häupter Wirsing u. 2 Stauden Endivie; schneide diese Wurzeln alle gliedlang, reiß sie mit einem Zitronenreißer aus, wasche sie, und lege sie in das Kastrol zum Rindfleisch. Der Wirsing und Endivie wird blanchirt, mit kaltem Wasser abgeschwemmt, in kleine Stücke geschnitten, und mit Bindfaden zusammen gebunden, dann gleichfalls zu den andern Wurzelwerk gelegt. Gieß hernach 1 Maß Bouillon und 1 Maß guter Schü daran, und laß das Rindfleisch mit den darin befindlichen Wurzeln und Kräutern weich dünsten. Man muß öfters nachsehen, daß man diejenigen Wurzeln, welche schon weich sind, herausnehme, damit sie nicht verkochen, und so wird mit den übrigen auch verfahren. Lege das Herausgenommene in ein sauberes Geschirr, und nimm den Bindfaden von Wirsing und Endivie herab.

Ist das Rindfleisch ganz weich, so lege es auf ein Schneidbret oder Schüssel, nimm den Bindfaden herab, mache den Saft durch ein Tuch, und gieß ihn an das Kräuter- und Wurzelwerk; gieß ¼ Maß von der Coulis daran, ½ Hühnerei groß Glace, so viel als einer wälschen Nuß groß Zucker, und laß den Saft etwas einkochen,

Gib in ein Kastrol 3 Loth Glace und 1 Loth Krebsbutter, laß sie vergehen, das Rindfleisch lege auf die Anrichtschüssel, und glacire es oben und neben damit; bedecke das Rindfleisch neben und oben mit dem Wurzelwerk, und glacire auch diese Wurzeln mit der übrigen Glace. Der übrige Saft wird besonders gegeben.

№ 16. Gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Reis und Parmesankäse. Herrschaftlich.

Wasche ein Rippenstück von 7 Pfund sauber aus, binde es mit Bindfaden, wie schon mehrmal ist gesagt worden, und siede es weich. Mache nachher einen Ueberzug, wie hier beschrieben wird.

Lies und wasche ¾ Pfund Reis sauber, blanchire ihn

einige Walle, gieß ihn in einen Seiher, und schwemme ihn mit kaltem Wasser ab; wenn das Wasser ganz von selbem abgelaufen ist, so lege den Reis in ein reines Kastrol, gebe dazu eine Zwiebel, welche mit 8 Nägelein besteckt wird, ½pfündiges Stück Schinken, Salz und ein wenig Muskatennuß; gieß ¾ Maß gute fette Bouillon daran, und laß den Reis ganz kurz einkochen.

Sollte der Reis zu dick sein, so gieß ganz zuletzt ⅛ Maß von dem Espagnole daran. Nimm ihn hernach vom Feuer, schlage 4 Eierdotter hinein, und rühre es mit dem Kochlöffel untereinander. Wenn das Rindfleisch weich ist, so lege es heraus auf eine Tortenpfanne, nimm den Bindfaden ab, und lege den Reis oben und neben um das Rindfleisch so, daß es ganz in der Dicke eines Fingers mit dem Reis umgeben ist. Reib alsdann ¼ Pfund Parmesankäse auf einem Reibeisen, bestreue den Reis oben damit, laß in einem Kastrol oder Tiegel 3 Loth Krebsbutter vergehen, und gieß solche auf den Parmesankäse. ½ Stunde vor dem Anrichten setze das Rindfleisch in einen nicht gar heißen Backofen, und laß den Ueberzug in dem Ofen schön gelb krustiren, dann richte es an, und bringe es zur Tafel.

№ 17. Lendenbraten auf eine andere Art.

Häute einen Lendenbraten von 6 Pfund ab, schneide ihn in der Länge nicht gar zur Hälfte entzwei, den oberen Theil aber spicke mit ½ Pfund Speck, wie sonst gewöhnlich ist. Thue hernach aus 6 Bratwürsten etwas von der Fülle heraus, damit die Würste nur eines kleinen Fingers dick bleiben, mache aus jeder 2 Theile, und brate sie mit 3 Loth Butter auf einer Tortenpfanne so, daß sie nur zur Hälfte gebraten sind; sodann laß sie kalt werden, und spicke den Untertheil des Lendenbratens mit diesen Bratwürsten.

Die Art zu spicken, geschieht also: Man nimmt einen Kochlöffel, schneidet solchen unten etwas spitzig, machet mit solchem die gehörige Oeffnung in den Braten, und stecket die Bratwürste hinein.

Wasche hernach den Lendenbraten sauber aus, lege ihn in ein Kastrol, salze ihn, gieb 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner dazu, 2 Lorbeerblätter, eine in Scheibchen geschnittene Zitrone und 2 Zwiebeln, gieß ½ Maß Burgunderwein da-

ran, und laß diesen Lendenbraten in dem Marinat über Nacht liegen. Des andern Tags nimm ihn aus dem Marinat, 3 Stunden vor dem Anrichten schneide 1 Pfund Speck in dünne Theilchen, und belege den obern Theil des Bratens damit; stecke ihn an einen Spieß, bestreiche 3 Bogen Papier mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, bestreue das Papier mit Salz, binde es um den Lendenbraten, damit kein Saft hervordringen kann, und laß ihn langsam braten. Gieß nachher den Marinat, in welchem der Braten gelegen, in ein Kastrol, laß ihn heiß werden, gib $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, und begieß den Lendenbraten öfters damit. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier ab, und begieß ihn nochmal, schneide den Speck gleichfalls herunter, ziehe den Lendenbraten von Spieß ab, lege ihn auf eine Schüssel, gib in ein Kastrol 2 Loth Glace, $\frac{1}{2}$ Loth Krebsbutter, laß beides vergehen, und glacir den Lendenbraten damit. Mache die beschriebene Olivensauce dazu, und gib ihn nebst solcher zur Tafel.

№ 18. Boeuf à la Mode. Bürgerlich.

Nimm 8 Pfund Rindfleisch, welches nicht fett ist, z. B. eine Schale, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, lang und dick wie ein kleiner Finger, schneide 12 Charlotten oder grüne Zwiebeln zusammen Basilie, Salz, Pfeffer, 6 gestoßene Nägelein, mische dieses alles zusammen zu dem Speck, hernach durchspicke das Fleisch damit, richte es in ein Kastrol oder Tiegel; gib dazu $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, Salz, 3 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, setze es auf die Gluth, und laß das Fleisch ein wenig auf beiden Seiten gelb werden; gib hernach $\frac{1}{2}$ Maß Essig nebst $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran, decke es gut zu, daß kein Dunst heraus kann; stelle es auf eine Gluth, und laß es langsam kochen. Wenn es weich ist, so setze es vom Feuer hinweg, laß es kalt werden, gib das Fleisch in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett von der Sauce, und seihe den Rest durch ein Haarsieb über das Fleisch. Dieses kann man kalt oder warm essen. Will man es aber warm essen, so nimmt man einen Kochlöffel voll Mehl, läßt es in 3 Loth Schmalz braun rösten, und mit der Brühe verkochen. Fängt nun das Fleisch an weich zu werden, so legt man es auf die Schüssel, seihet die Brühe durch ein Haarsieb darüber, und gibt eine fein geschnittene Zitronenschale nebst dem Saft derselben dazu.

Wohlgemerkt, sollte die Brühe etwa zu sauer sein, kann man etwas Fleischsuppe dazu gießen.

№ 19. Rostbraten auf Wiener Art.

Zu dieser Speise nimmt man für 12 Personen 4 Rippenstücke von 8 Pfund, welche wie Kalbskarbonnade müssen gehäutet werden. Nachdem sie recht geklopft sind, so lege sie in eine Schüssel mit Pfeffer und Salz, dazu ein Paar Lobeerblätter; schneidet 15 Charlotten mit Petersilie fein in einen Tiegel oder Kastrol, lege ½ Pfund Butter oder Schmalz dazu, und laß es auf der Gluth ein wenig anziehen, dann gieß es über die Karbonnade, wende sie darin um, und laß sie eine Zeit lang stehen. Kommt die Zeit zum Anrichten herbei, so lege sie auf den Rost, laß sie auf beiden Seiten schön grilliren (braten), aber nicht zu trocken, mache die Schüssel warm, auf welcher du sie anrichten willst, bestreiche dieselbe mit ein wenig Knoblauch, und lege sie nachher darauf. Dann laß 6 Loth Butter oder Schmalz gelb werden, gieß ¼ Maß guten Essig daran, und gib eine feingeschnittene Zitronenschale und eine obere Kaffeschale voll Kapern dazu. Laß es aufsieden, und gieß es über die Karbonnade.

Für diejenigen, welche keine Liebhaber von der Sauce sind, kann sie auch ohne diese angerichtet, und nur mit Zitronensaft gegeben werden. Indessen kann diese Karbonnade auch mit einer andern Sauce gemacht werden, z. B. wenn sie grillirt ist, so lege sie in einen Tiegel, mache 2 Kochlöffel voll Mehl braun, gieß ¼ Maß Wein, wie auch ½ Maß Fleischbrühe daran, und laß sie kochen. Zuletzt gib eine geschnittene Zitronenschale und den Saft davon dazu, und richte sie an.

VI. Saucen, welche als Beilagen oder Zugehörungen zum Rindfleisch gegeben werden.

№ 1. Sardellenbutter.

Wasche 16 Sardellen sauber aus, nimm die Gräthen davon, und stoße die Sardellen in einem Mörser recht fein.

Gib ¾ Pfund Butter dazu, und stoße nochmal alles recht durcheinander. Nimm sonach die Butter heraus, treib sie durch ein Haarsieb, daß sie recht fein werde; formire (gestalte) hernach einen Ballen aus dieser Butter, und lege solche in kaltes Wasser oder auf Eis, damit sie fest werde. Wenn sie gebraucht werden soll, so trockne sie mit einem Tuche ab, mache den Ballen mit dem Messer schön gleich, nimm einen Pastetenzwicker, und mache mit solchem Zierrathen in die Butter, lege sie alsdann auf einen Teller, und gib sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diese Butter durch eine Spritze drücken.

№ 2. Charlottensauce.

Putze 18 Charlotten, und schneide sie der Länge nach, gib in ein Kastrol oder Tiegel 3 Loth Butter oder Schmalz nebst ½ Loth Zucker, laß den Zucker in der Butter oder im Schmalz auf dem Feuer ganz braun aufgehen, lege die Charlotten hinein, und röste sie ein wenig, streue einen halben Kochlöffel voll Mehl darauf, und röste dieses alles ganz langsam. Hernach gieß einen Schoppen gute Schü daran, wie auch eine obere Kaffeschale voll guten Essig und eben so viel Wein, gib das nöthige Salz dazu, und laß die Sauce verkochen.

№ 3. Sardellensauce, welche man zu einem gesottenen Rindfleisch gebrauchen kann.

Wasche 10 Sardellen sauber, nimm die Gräthen heraus, und schneide sie fein zusamen. Gib 4 Loth Butter in ein Kastrol oder Tiegel, laß sie heiß werden, streue einen halben Kochloffel voll Mehl hinein, röste es gelb, gib die zusammengeschnittenen Sardellen dazu, und röste sie noch ein wenig mit dem Mehl; gieß ¼ Maß guter Schü darauf, ⅛ Maß Wein, eine obere Kaffeschale voll Bertramessig und das nöthige Salz, und laß die Sauce bis auf ¼ Maß einkochen. Schlage sie dann durch ein Haartuch, und gieß sie in ein sauberes Geschirr. Wenn es Zeit ist, anzurichten, so gib diese Sauce heiß und besonders zum Rindfleisch.

№ 4. Hachissauçe zu einem gedämpften Rindfleisch. Herrschaftlich.

Putze 8 Charlotten nebst 4 Trüffeln, 6 Champignons, ein kleines Pfötchen Petersilie und ein wenig Bertram. Wenn diese Kräuter geputzt und gewaschen sind, so schneide sie fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Tiegel 3 Loth Butter oder so viel Provenceröl, laß es recht heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein, und laß es weich dünsten. Gieß ¼ Maß von der Coulis daran, nebst ⅛ M. Burgunderwein, salze es, und laß die Sauce auf ¼ Maß einkochen. Nimm das Fett und den Faum ab, gib eines halben Hühnereies groß Glace und den Saft von einer Zitrone dazu, so kann sie heiß mit dem Rindfleisch besonders zur Tafel gegeben werden.

№ 5. Zwiebelsauçe, bürgerlich.

Putze eine große oder 2 kleine Zwiebeln, schneide sie fein zusammen, gib 4 Loth Butter oder Schmalz in einen Tiegel, laß es heiß werden, röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in der Butter schön gelb, lege die Zwiebeln dazu, und röste sie noch ein wenig mit dem Mehl, damit sie weich werden. Gieß sonach ¼ Maß Bouillon darauf, eine obere Kaffeschale voll guten Weinessig nebst Salz, und laß sie ein wenig einkochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so gib sie nebst dem Rindfleisch heiß zur Tafel.

№ 6. Frische Kukummer- (Gurken-) Sauçe, herrschaftlich.

Nimm 2 große oder 4 kleine Kukummern, schäle sie ab, schneide sie in die Länge auf 4 Theile voneinander, nimm das Innere sammt den Kernen mit dem Messer heraus, und schneide jedes Viertel in 10 kleine Stückchen, laß Wasser mit etwas Salz heiß werden, lege die Stückchen Kukummern hinein, und laß sie weich kochen. Gieß sie in einen Seiher, und schwemme sie darauf mit kaltem Wasser ab. Lege sie sonach in einen Tiegel oder Kastrol, gib ¼ Maß von der Coulis, ⅛ Maß weißen Wein und ein halbes Hühnerey groß Glace nebst Salz dazu, und laß die Sauce bis auf ¼ Maß einkochen. Dann nimm den Faum ab, und, wenn es Zeit ist zum Anrichten, drücke den Saft von einer Zitrone hinein, und gib sie zur Tafel.

№ 7. Kleine Kapernsauçe, welche man zu einem Rostbraten oder auch zu einem Lendenbraten geben kann..

Röste eine obere Kaffeschale voll kleine Kapern in einem Kastrol mit 4 Loth Butter eine Minute, gieß 1/4 Maß von der Coulis und 1/8 Maß weißen Wein daran, salze es, gib 1/2 Hühnerei groß Glace dazu, nebst der Schale von einer Zitrone, und laß die Sauce bis auf 1/4 Maß einkochen. Vor dem Anrichten nimm die Schale von der Zitrone wieder heraus, nimm das Fett und den Faum ab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie nebst dem Braten zur Tafel. Man kann auch von den großen Kapern auf gleiche Art die Sauce machen.

№ 8. Champignonssauçe. Herrschaftlich.

Putze und wasche 2 Hände voll Champignons sauber, und drücke sie mit der Hand aus, damit kein Wasser mehr darin bleibt. Gib sonach in ein Kastrol 4 Loth Butter oder Schmalz, laß es heiß werden, lege die Champignons hinein, salze sie, und laß sie ganz weich dünsten. Sie werden aber viel Saft geben, deßwegen muß der Saft ganz kurz einkochen; stäube einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, und vermenge es unter die Champignons. Gieß 1/4 Maß guter Schü oder Bouillon daran, wie auch 1/8 Maß Wein, eine obere Kaffeschale voll Bertramessig, und laß diese Sauce bis auf 1/4 Maß einkochen. Nimm das Fett und den Faum ab, verkoste sie, und wenn sie noch nicht stark genug sein sollte so gib noch 1/2 Hühnerei groß Glace dazu, und gib sie zur Tafel.

№ 9. Morchelsauçe zu einem gepeitzten Rindfleisch.

Putze und wasche eine starke Handvoll Morcheln sauber, schneide jede in der Mitte von einander; gib sonach in ein Kastrol oder Tiegel 4 Loth Butter oder so viel Provenceröl, laß es heiß werden, gib die Morcheln dazu, gieß 1/8 Maß Wein daran, und laß sie ganz kurz eindünsten, bis sie weich sind. Gieß 1/4 Maß von der Coulis dazu, eine obere Kaffeschale voll Bertramessig, 1/2 Hühnerei groß Glace, das nöthige Salz, und laß diese Sauce verkochen. Nimm das Fett und den Faum

herab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zu dem Rindfleisch besonders zur Tafel.

№ 10. Trüffelsauce zu einem Hirschziemer zu geben. Herrschaftlich.

Schäle 12 Trüffeln ab, schneide sie Scheibchenweise, und wasche sie im kalten Wasser sauber aus. Gib in ein Kastrol 4 Loth Butter oder so viel Provenceröl, laß es heiß werden, lege die Trüffeln dazu, gieß 1/8 Maß Burgunderwein daran, und laß die Trüffeln ganz kurz eindünsten, damit sie weich werden. Gieß 1/4 Maß Coulis und 1/8 Maß guter Schü daran, gib 1/2 Hühnerei groß Glace nebst dem nöthigen Salz dazu, und laß die Sauce bis auf 1/4 Maß einkochen; fäume sie ab, und nimm das Fett ab, drücke sonach den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zur Tafel.

№ 11. Kartoffeln (Erdäpfel) in einer Charlottensauce zum Rindfleisch zu geben, bürgerlich.

Siede 14 Kartoffeln weich, schäle sie ab, und laß sie kalt werden. Hierauf schneide sie Scheibchenweise, nimm 10 Charlotten oder eine Zwiebel, schäle sie gleichfalls ab, und schneide sie fein zusammen. Gib in ein Kastrol 3 Loth Butter oder Schmalz, nebst einem keinen Kochlöffel voll Mehles, röste das Mehl schön gelb darin, gib die zusammengeschnittenen Zwiebeln oder Charlotten dazu, gieß 1/4 Maß Bouillon oder Schü daran, 1/8 Maß Wein und eben so viel Bertramessig, ein wenig Salz und Muskatennuß, und laß die Sauce etwas einkochen. Dann gib die Kartoffeln darein, und laß sie noch einen Wall mit aufkochen; dann gib sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

№ 12. Senfsauce, herrschaftlich.

Gib in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll englischen Senf, und einer wälschen Nuß groß Zucker, 1/4 Maß Coulis, 1/8 Maß Champagnerwein, 1/2 Hühnerei groß Glace, und lege ein wenig Salz dazu, Rühre die Sauce mit dem Kochlöffel auf dem Feuer ab, damit sie sich unten nicht anlege, fäume sie ab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zur Tafel.

№ 13. Süße Senfsauce, bürgerlich.

Lege in ein Kastrol 4 Loth Butter und einer wälschen Nuß groß Zucker, und laß die Butter mit dem Zucker gelb aufgehen. Streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hinein, und röste es schön gelb. Gieß eine obere Kaffeschale voll süßen Senf daran, wie auch ¼ Maß guter Schü, nebst einer Kaffeschale voll gutem Essig, streue ein wenig Salz daran, und laß die Sauce nur ein wenig kochen, fäume sie ab, und nimm das Fett davon, dann gib sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

№ 14. Warmer Meerrettig (Krän) zu einem gesottenen Rindfleisch.

Putze eine Stange Meerretig, und reib sie auf einem Reibeisen ganz zusammen; um ihn desto feiner zu machen, schneide ihn nochmal mit dem Schneidmesser durch und durch. Gib denselben in ein Kastrol oder Tiegel, lege 2 Loth Butter darauf, streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl nebst wenigem Salz darauf, gieß ¼ Maß guter Bouillon daran, und laß ihn einen Wall aufkochen; dann gib ihn besonders zur Tafel.

Anmerkung. Wenn der Meerrettig länger kocht, so verliert er die Schärfe und den Geschmack.

№ 15. Kalter Meerrettig (Krän).

Putze und reib eine Stange Meerrettig, und schneide ihn nochmal mit dem Schneidmesser durch und durch, damit er feiner werde. Lege sonach denselben auf einen Suppenteller, streue 1 Loth gestoßenen Zucker darauf, gieß ⅛ Maß Essig daran, mische dieses alles mit dem Löffel durcheinander, und gib ihn besonders zur Tafel.

№ 16. Kalte Faseolen (Faselen) zum gesottenen Rindfleisch.

Putze 4 starke Hände voll Faselen, und schneide sie in der Länge recht fein. Gieß in eine Pfanne von Messing oder Kupfer 2 Maß Wasser, und salze dasselbe; wenn es siedet, so lege die Faselen, wenn sie zuvor im kalten Wasser abgewaschen sind, hinein. Sie werden aus der Ursache in einer kupfernen Pfanne abgesotten, damit die Faselen ihre grüne Farbe behalten.

Wenn sie ganz weich sind, so gieß sie in einen Seiher, und schwemme sie mit kaltem Wasser ab. Dann drücke sie mit der Hand aus, damit alles Wasser davon komme. Putze und schneide dann eine Zwiebel mit dem Schneidmesser ganz fein zusammen, gib die Faselen nebst den Zwiebeln auf einen Teller, streue ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und das nöthige Salz darauf, gieß 2 Anrichtlöffel voll Provenceröl daran, nebst 1/8 Maß guten Essig. Mache es durcheinander, und gib es als Beilage zum Rindfleisch auf die Tafel.

№ 17. Englischen Senf zu machen, der zum Rindfleisch oder andern Speisen gegeben wird.

Siebe 1 Pfund englisches Senfmehl durch ein Haarsieb, damit es rein werde, lege es in eine Schüssel, stoße 3/4 Pfund Zucker, siebe ihn ebenfalls durch ein Haarsieb, und mische ihn zu dem Senfmehl. Nimm 5/4 Maß starken Weinessig, gieß ihn in einen Hafen oder Kastrol, gib die Schale von einer Zitrone hinein, 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner, und laß den Essig auf dem Feuer einige Walle aufkochen; decke ihn aber zu, damit er seinen Geist oder die Kräfte nicht verliere. Setze ihn sonach von dem Feuer, und laß ihn durch ein sauberes Tuch laufen. Ist er ganz kalt, so rühre das Senfmehl mit dem Zucker an, rühre es 1/2 Stunde beständig mit dem Kochlöffel durcheinander, verkoste ihn dann, ob nicht etwas Zucker nöthig sei; fülle ihn ferner in einen steinernen Topf, und binde ihn mit Papier zu. Auf diese Art kann man ihn ein ganzes Jahr aufbehalten, und immer davon zum Rindfleisch geben.

№ 18. Süßen Senf anzumachen.

Nimm 1 Pfund ordinaires (gemeines Senfmehl, treib es durch ein Haarsieb, damit der Unrath oder die Steine zurück bleiben, und lege es in eine Schüssel. Gieß 1 1/2 Maß eingekochten und heißgemachten süßen Most an das Senfmehl, rühre es untereinander, mache eine kleine Schaufel oder ein anderes Stück Eisen glühend, rühre den Senf nochmal mit diesem glühenden Eisen durcheinander, damit der rauhe Geschmack von dem Mehl genommen werde. Wenn der Senf ganz kalt ist, so gieß ihn in einen steinernen Topf, und binde ihn oben mit einem Papier zu, worauf du ihn ebenfalls das ganze Jahr hindurch zum Rindfleisch gebrauchen kannst.

Anmerkung. Man kann nach Belieben auch nur ½ Pfd. Senfmehl oder weniger anmachen.

№ 19. Rothe Rüben einzumachen, die zum Rindfleisch gegeben werden.

Siede rothe Rüben so viel als du in kalten Tagen zu verbrauchen gedenkst, weich, schäle sie dann ab, und laß sie kalt werden. Schneide sie sonach Scheibchenweise, nimm eine kleine Hand voll Fenchel und eben so viel Anis, und streue beides darauf; nimm auch ein Stückchen Meerrettig, putze und schneide ihn in kleine Würfelchen, und strene sie ebenfalls unter die Rüben.

Mache dieses alles mit beiden Händen durcheiuander, versetze diese Masse in einen steinernen Hafen, gieß so viel Essig daran, daß er über die eingemachten Rüben laufe, binde ein starkes Papier auf den Hafen, und laß sie einige Tage in dem Essig beitzen. Nachher kannst du zn deinem Gebrauch nach Belieben davon nehmen.

№ 20. Kleine Gurken (Kukummern) einzumachen.

Trockne die Gurken, so viel du für dein Haushalten nöthig zu haben vermeinst, jede mit einem Tuch sauber ab, damit sie trocken seien; belege den Boden eines steinernen Hafens mit dem sogenannten Gurkenkraut; auf solches lege eine Lage Gurken, dann wieder eine Lage Gurkenkraut, und auf diese wieder Gnrken. Mit dieser Abwechslung wird so lange fortgefahren, bis der Hafen voll ist. Zuletzt belege gleichfalls den Hafen oben mit Gurkenkraut.

Gieß in ein Kastrol nach Proportion der Kukummern guten Weinessig, lege 24 Nägelein und so viel weiße Pfefferkörner dazu, und laß den Essig auf dem Feuer laulich werden. Gieß ihn alsdann über die in dem Hafen befindlichen Kukummern so, daß der Essig über solche überlaufe. Hernach nimm einige große Weinstockblätter, bedecke die Kukummern damit, verbinde den Hafen mit Papier, und laß ihn an einem kühlen Orte 10 Tage ungeöffnet stehen, worauf man schon von diesen eingemachten Kukummern zum Rindfleisch 2c. 2c. genießen kann.

Es werden auch von diesen eingemachten Kukummern Saucen zum Rindfleisch auf folgende Art verfertiget:

Schäle von 10 — 11 kleinen Kukummern die Haut ab, und schneide sie klein würfelartig, gib in ein Kastrol oder Tiegel

3 Loth Butter nebst den zusammengeschnittenen Kukummern und 1/8 Maß Wein, und laß sie auf den Feuer gelinde werden; gieß 1/4 Maß von der Coulis darauf, Glace eines halben Hühnereies groß, auch Salz, und laß die Sauce etwas einkochen; dann nimm das Fett nebst dem Faum herab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zum Rindfleisch auf die Tafel.

№ 21. Sauere Rahmsauce zu einem gedämpften Rindfleisch.

Gib 4 Loth Butter in ein Kastrol, röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, gieß 1/4 Maß gute Schü daran, 1/8 Maß saueren Rahm und eben so viel Bertramessig, lege die Schale von einer Zitrone und 1/2 Hühnerei groß Glace dazu, salze es, und laß die Sauce bis auf 1/4 Maß einkochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so schlage sie durch ein Haartuch, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 22. Olivensauce zu einem marinirten Lendenbraten zu geben.

Schäle 2 obere Kaffeschalen voll Oliven ab, damit die Steine hinwegkommen. Gib in ein Kastrol oder Tiegel 3 Loth Butter, oder noch besser, so viel Provenceröl, laß es heiß werden, und lege die Oliven in dasselbe. Gieß 1/8 Maß rothen Wein daran, und laß die Oliven weich dünsten. Gieß auch 1/4 Maß von der Coulis daran, 1/2 Hühnerei groß Glace, und laß die Sauce wohl verkochen, vergiß aber nicht, ein wenig Salz daran zu streuen; fäume sie ab, nimm das Fett davon, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie zum Rindfleisch an.

№ 23. Grüne Butter von Schnittlauch.

Lies und wasche eine Handvoll Schnittlauch sauber, schneide ihn so fein, als möglich ist, lege ihn in einen Mörser, gib einen halben Anrichtlöffel voll von den Spinatschotten dazu, lege 3/4 Pfund Butter hinein, und stoße alles durcheinander. Nimm dann die grüne Butter heraus, treib sie durch ein Haarsieb, und verfahre, wie bei der Sardellenbutter geschehen ist.

№ 24. Eingemachte Champignons welche kalt zum Rindfleisch gegeben werden.

Putze und wasche soviel Champignons als du zum Aufheben für nöthig erachtest sauber, blanchire sie einen Wall im Salzwasser, schwemme sie wieder mit kalten Wasser ab, und lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden. Wenn sie ganz trocken sind so lege sie in einen steinernen Topf oder ein Glas, gieße in ein Kastrol 1 ½ Maß guten Essig, lege 30 Nägelein und 30 Pfefferkörner dazu, ein Pfötchen Muskatenblüthe und ebensoviel Kardomomen. Setze hierauf den Essig auf das Feuer und laß ihn kochen, setze ihn dann vom Feuer und laß ihn laulicht werden; gieß ihn hernach über die Champignons, binde ein Papier über das Geschirr, und hebe sie bis zum Gebrauch auf.

Will man von diesen Champignons zum Rindfleisch geben, so nimm nach Proportion der Gäste heraus, soviel nöthig ist, lege sie auf einen sauberen Teller, gieß etwas guten Essig und Proverceröl daran auch 10 feingeschnittene Charlotten und ein klein wenig gestoßenen weißen Pfeffer. Mache alles durcheinander u. gib sie als Zugehör nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

№ 25. Sardellen zum Rindfleisch.

Wasche 30 Sardellen sauber aus, löse das Fleisch von den Gräthen gib aber Acht daß die beiden Theilchen schön ganz bleiben. Lege sie hernach auf einen Teller, schneide 10 Charlotten recht fein gib sie dazu, gieß ein wenig Provenceröl und Salz darauf und gib sie zur Tafel.

№ 26. Heringe als Zugehör zum Rindfleisch.

Lege 4 Heringe über Nacht ins Wasser, hernach ziehe die Haut ab, schneide sie der Länge nach entzwei, nimm das Eingeweide heraus, und schneide kleine schmale Stückchen aus den gespaltenen Heringen, dann lege sie auf einen Teller und bringe sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

VII. Art und Weise die Gemüße gut zuzurichten.

№ 1. Kohlrabigemüße, bürgerlich.

Vor allem ist zu beobachten, daß man für 12 Personen auch 12 Stücke Kohlrabi haben muß wenn dieselben schön ausgewachsen sind, im Frühjahr aber da der Kohlrabi noch klein ist darf man 24 u. noch mehrere Stücke nehmen, nachdem sie groß oder klein sind.

Diese Kohlrabi müssen in 2 Maß siedigen Wasser abgesotten werden, weil man die Probe hat daß die Gemüße wenn sie mit wenig warmen Wasser abgesotten werden jederzeit einen üblen Geruch haben.

Schneide den Kohlrabi halbmondförmig und wasche ihn sauber, setze Wasser zum Feuer mit Salz, thue die Kohlrabischnitten hinein, lasse sie etliche Walle sieden, gieß das Wasser davon und frisches darauf, welches aber wieder abgegossen wird.

Dann lege in einen Tiegel oder Kastrol 4 Loth frische Butter oder Fett, mache einen Kochlöffelvoll Mehl darin gelb, gieß ½ Maß Fleischbrühe nebst Salz, auch etwas geriebene Muskatennuß dazu und laß es aufkochen. Thue sodann das Kohlrabigemüße hinein, laß es langsam einkochen, (sollte es zu dick werden so muß man noch eine gute Suppe nachschütten) und gib es zur Tafel.

Wohlgemerkt: dieses Gemüße ist noch besser wenn man auch etwas von den grünen Blättern dazu kochet. Wenn diese Blätter sauber geputzt und von den Stielen abgestreift worden sind, so schneidet man sie durch die Hand wie man die groben Nudel schneidet, wäscht das Zusammengeschnittene, und setzt es mit siedigem Wasser und Salz zu. Ist es ganz weich so schüttet man das Wasser ab und frischt es mit kalten wieder auf. Sofort drückt man das Grüne aus, gibt es in einen Tiegel oder Kastrol, würzet es mit etwas Salz u. Muskatennuß, gießt ¼ Maß fette Fleischbrühe und einen kleinen Schöpflöffelvoll Coulis daran, läßt alles einkochen und gibts sodann zu dem Kohlrabi.

№ 2. Wirsinggemüße, bürgerlich.

Für 22 Personen braucht man 8 Stauden Wirsing. Schneide denselben wenn es große Häupter sind voneinander und die Dorschen heraus, wasche ihn rein und siede ihn im Wasser, drücke ihn alsdann sauber aus und richte ihn in ein Geschirr, lege in der Mitte des Geschirrs eine ganze Zwiebel mit 8 Nägelein besteckt, salze den Wirsing und reibe etwas Muskatennuß daran; sodann nehme 4 ℔. Butter oder Fett in einen Tiegel, mache einen Kochlöffelvoll Mehl gelb, und gieße ½ Maß gute Bouillon dazu; zuletzt wirf auch 1 Lorbeerblatt hinein. Laß die Brühe wohl verkochen, seihe sie nachher durch ein Haarsieb an den Wirsing, setze ihn auf das Feuer und lasse ihn langsam einkochen so wird er schön ganz bleiben, recht appetitlich aussehen, und einen guten Geschmack haben. Will man den Wirsing etwas dünn haben so muß man während des Kochens noch etwas fette Suppe nachschütten.

Will man aber z. B. Schaf= oder Schweinefleisch dazugeben so siede das Fleisch vorher etwas ab, lege es dann in schöne appetitliche Stückchen geschnitten zu den Wirsing und lasse sie darin mitkochen, so wird das Gemüße um so kräftiger sein.

№ 3. Kohlrabi mit Bechamelle, herrschaftlich.

Nimm 12 Kohlrabi, schneide sie halbmondförmig, wasche und setze sie im Salzwasser zum Feuer und lasse solche weich kochen, nach diesem wird das Wasser davon abgeschüttet und mit kalten Wasser abgeschwemmt. Lasse in den Tiegel oder Kastrol 4 Loth Butter zergehen, stecke in eine ganze Zwiebel 8 Nägelein, lege sie nebst den Kohlrabischnitten in die Butter, gib ein wenig Salz u. Mukatennuß dazu, und lasse sie ¼ Stunde dünsten. Dann nehme ½ Maß vom angesetzten Bechamelle, gieße es auf die Kohlrabistücke, lasse sie aber nicht mehr kochen. Schneide etwas von den besten Kohlrabiblättern durch die Hand (d. i. die Blätter werden wie der Nudelteig zusammengerollt u. Fingerbreit zusammengeschnitten), koche sie im Salzwasser, drücke sie aus, und koche sie dann in ½ Maß fetter Bouillon ganz kurz, d. i. koche sie stark ein, würze sie mit Salz u. etwas geriebener Muskatennuß. Wird es nun Zeit zum Anrichten so gibt man das Grüne von den Kohlrabi um den Rand der Schüssel herum, die Kohlrabischnitten selbst in die Mitte, und oben darauf wird ein wenig feingeschnittene Petersilie gestreuet.

№ 4. Weißes Kraut, bürgerlich.

Dieses wird auf gleiche Art wie der Wirsing zugerichtet, mit dem Unterschied daß man für 12 Personen nur 6 Häupter nimmt. Indessen kann es auch von der Hand kleingeschnitten oder nach Kochmanier geschärft werden. Man schneidet eine Zwiebel ganz klein in ein Geschirr, gibt 6 Loth Butter oder Suppenfett darein und läßt die Zwiebel dünsten; sofort legt man das Kraut dazu, salzt es, gibt auch ein klein wenig gestoßenen weißen Pfeffer hinein, gießt ⅛ Maß Essig u. ebensoviel Wein darein und läßt es dünsten bis es anfängt gelblich zu werden. Stäube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieße ¼ Maß fette Fleischbrühe dazu und lasse es kochen.

Man kann auch Fleisch dazugeben, oder Schweins- und Schafskarbonade beilegen.

№ 5. Rothes Kraut, wie es in Franken wächst, auf bürgerliche Art.

Schneide 6 Häupter von der Hand wie sichs gehört; mache 6 Loth Schmalz oder Fett auf dem Feuer heiß, lege 2 Zwiebel hinein und dann das Kraut, würze es mit Salz u. Pfeffer, gieße ⅛ Maß Essig ebensoviel Wein daran, stelle es auf die Gluth und lasse es langsam dünsten.

Man kann auch ohngefähr 30 Kastanien dazunehmen, welche aber vorher im Wasser gekocht und abgeschält wurden.

Wenn es kurz wird oder zu sehr eingekoche ist so gießt man ¼ Maß Fleischbrühe nach. Zuletzt wenn es bald fertig ist, stäube einen Kochlöffelvoll Mehl daran und laß es ausdünsten.

Wohlgemerkt: das rothe eingemachte Kraut wird ebenfalls so gemacht.

Auf diese Art kann auch der Wirsing und das weiße Kraut gekocht werden, nur daß kein Essig zu dem Wirsing kömmt, aber nach Belieben kann ein wenig zu dem weißen Kraut genommen werden.

№ 6. Grüne Erbsen zu kochen.

Man nimmt 2 ℔. grüne Erbsen liest und wäscht sie sauber, läßt sie einen Sud aufkochen und schwemmt sie hernach mit frischen Wasser ab, schneidet eine Zwiebel, etwas Petersilie, ein wenig Basilie und Thymian mit dem Schneidemesser recht fein,

und läßt es im Tiegel in welchem zuvor 4 Loth Butter oder Fett heiß gemacht wurde, ein wenig dünsten. Dann gibt man die Erbsen mit 2 Loth Zucker u. etwas Salz hinein, und läßt sie auch damit dünsten, stäubet zugleich einen Kochlöffelvoll feines Mehl darauf, gießt ½ Maß Fleischbrühe hinein und läßt sie kochen. Man kann auch ein halbgeräuchertes Fleisch dazugeben und mitkochen lassen, dasselbe muß aber vorher schon etwas gesotten sein.

№ 7. Grüne Bohnen (Faselen) zuzubereiten.

Für 12 Personen braucht man wenn die Bohnen geputzt sind einen 2mäßigen Hafen voll, schneide solche entzwei oder lasse sie ganz und siede sie im Wasser wie schon gemeldet wurde, schneide eine Zwiebel u. Petersilie darein, und lasse es dünsten, hernach setze die Bohnen mit etwas Salz dazu, und laß es ein wenig mitdünsten. Stäube dann einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, gieß ½ Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie kochen. Auch kann man ein wenig Bohnen- oder Hündchenkraut dazugeben es macht einen guten Geschmack. In diesen Bohnen kann nun auch ein geselchtes (geräuchertes) Schaf- oder Lammsfleisch welches vorher in Stücke geschnitten und schon etwas abgesotten ist gelegt werden. Man läßt es noch ein wenig kochen und richtet sie an.

№ 8. Hechtkraut für 12 Personen, herrschaftlich.

Man nimmt einen 2 Maßhafen voll Sauerkraut, wenn das Kraut sehr sauer ist so wäscht man es zuvor im frischen Wasser aus, welches aber nicht geschieht wenn man frisch eingemachtes hat. Setze also das Kraut in einen Hafen oder Kessel von drei Maß mit siedigen Wasser zum Feuer und laß es 1 Stunde kochen, dann schütte das Kraut in einen Seiher damit das Wasser ablaufe. Ferner nehme 6 große Zwiebel schneide sie fein, mache in einen Tiegel ¼ ℔. Schmalz heiß, lege sie hinein und laß sie ein wenig gelb werden, schütte dann auch das Kraut hinein, fülle es mit 1 Maß Erbsenbrühe auf und lasse es weich dünsten. Ist das Kraut aber nicht sauer so kann man ½ Maß Wein darangeben. Sofort lege in ein Kastrol oder Tiegel einen starken Kochlöffelvoll Mehl rühre dasselbe mit ½ Maß saueren Rahm ab, setze es auf das Feuer und rühre es mit einem Kochlöffel wohl untereinander damit sich das Mehl gut anhänge. Hat sich das Mehl verkocht so treib es durch ein Haarsieb; alsdann gib den

sauern Rahm wenn sich das Kraut ganz kurz verkocht hat unter dasselbe, und mache es recht untereinander.

Dann nimm einen 2pfündigen Hecht, schuppe und wasch ihn sauber, nimm das Eingeweide heraus und schneide ihn in kleine Stücke, salze sie, setze 1 ℔. Schmalz auf das Feuer damit es heiß werde, tunke die Stückchen vom Hecht in Mehl ein und backe sie schön gelb. Dann löse das Fleisch von den Gräthen ab, mische dasselbe unter das Kraut und lege es in eine Tortenpfanne auf welcher es es eben oder gleich gemacht wird. Reibe $\frac{1}{4}$ ℔. Parmesankäse und etwas Brod und bestreue damit das Kraut. Dann lasse $\frac{1}{4}$ ℔. Butter oder Schmalz heiß werden und begieße es damit, hat man aber Krebsbutter so ist es noch besser.

Sonach setze es in einen heißen Backofen, beobachte es wohl damit es eine schöne gelbe Farbe bekomme.

Ist es Zeit zum Anrichten, so steche es mit einem Löffel heraus und richte es an.

Wohlgemerkt: dieses Sauerkraut kann auf die nämliche Art ohne Hecht gemacht und auch auf einen Fleischtag gegeben werden.

№ 9. Sauerkraut, bürgerlich.

Nehme ebensoviel Sauerkraut wie beim Vorigen gesagt wurde und setze es so zu, es muß aber ganz weich gekocht werden. Schneide 6 große Zwiebel fein, röste sie in $\frac{1}{4}$ ℔. Schmalz gelb, streue 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu und lasse es ein wenig gelb werden; gib dann das Kraut darauf und laß es langsam dünsten, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Suppe daran und lasse es gut verkochen.

Ist Anrichtzeit so gieße etwas heißes Fett darauf und bestreue es mit ein wenig feingeschnittener Petersilie.

№ 10. Knödel statt eines Gemüses für 12 Personen, bürgerlich.

Schneide 3 Kr. Semmeln ganz zusammen, und weiche solche in $\frac{1}{2}$ Maß Milch; andere 3 Kr. Semmeln schneide klein würfelartig, backe sie $\frac{1}{2}$ Maß Schmalz so, daß sie schön gelb sehen, Nimm das Brod aus dem Schmalz, das Schmalz selbst gieß in eine Schüssel, und rühre es ab, als wäre es eine geklärte Butter. Dann schlage 3 Eier und 3 Eierdotter hinein, setze das eingeweichte Brod auf das Kohlfeuer, laß es ein wenig

anziehen, daß das Brod mit der Milch ein wenig dick werde, und laß es kalt werden. Dann mische die abgerührten Eier darunter, auch Salz, so viel nothwendig ist, ein wenig fein geschnittene Petersilie, und so viel als 2 Gaisel (1 Gaisel ist bekanntlich so viel, als man mit 2 hohlen Händen fassen kann) fein gesiebtes Mehl, gib das gebackene Brod hinein; und arbeite diese Masse untereinander. Dann nimm eine kleine Handvoll Mehl auf ein Schneidbret, formire (gestalte) die Knödel in der beliebigen Größe. Für 12 Personen braucht man 18 Knödel. Setze in einem Hafen oder Kesselchen etwa 6 Maß Wasser zum Feuer, wirf eine Handvoll Salz hinein, und laß es kochen $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten lege deine Knödel hinein, und laß sie langsam kochen; man kann auch Zwiebeln darauf rösten, oder auch ein wenig Semmelmehl, wie man will.

№ 11. Krebsknödel als ein Gemüse zu geben, auf herrschaftliche Art.

Laß $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter zergehen, schlage 4 Eier und 4 Eierdotter hinein, aber eines nach dem andern, und rühre es wohl, damit es recht schaumig werde. Dann weicht man 3 abgeriebene Kreuzerbrode ein, wie schon gesagt worden ist, läßt sie kalt werden, und mischt sie zu der abgerührten Krebsbutter; auch werden 2 Kreuzerbrode würfelartig geschnitten, in $\frac{1}{2}$ Pfd. Schmalz schön gelb ausgebacken, und darunter gemengt, nebst ein wenig geschnittenem Schnittlauch und Salz. Daraus mache 24 Knödel in der Größe eines Laubthalers, und siede sie nur $\frac{1}{4}$ Stunde. Ist es Zeit anzurichten, so begieß sie mit 2 Loth Krebsbutter, und gib sie zur Tafel.

№ 12. Knödel auf huttenische Manier.

Schneide von 1 ℔. frischem Nierenfett die Haut ab, und laß es in Fleischsuppe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann nimm es heraus auf ein Schneidbret, und schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen. Schneide von 4 Kreuzerbroden die braune Rinde ab, und weiche den weißen Ballen in $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm ein, gieß eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm dazu, mache solche Masse untereinander, setze das eingemachte Brod auf ein Kohlfeuer, laß es ein wenig dick werden. Dann laß $\frac{1}{4}$ ℔. frische Butter zergehen, und mische sie zu dem Brod, auch etwas Salz und geschnittene Petersilie. Schlage 4 Eier

und 6 Eierdotter hinein, aber eines nach dem andern. Hernach löse von einem abgebratenen Kapaun das Fleisch ab, schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein, und gib es in die obige Masse. Dann nimm 1/4 ℔. geriebenen Parmesankäse, mische ihn darunter, so wie eine kleine Gaisel (die 2 hohlen Hände voll) feines Mehl. Schneide 2 Kreuzerbrode klein würfelartig zusammen, backe solche in 1/2 Pfd. Krebsbutter schön roth, gib sie zu der obigen Masse, und mache alles untereinander. Mache daraus 24 kleine Knödel in der Größe eines Laubthalers. Solche Knödel werden in 2 Maß Milch und 1 Maß Wasser 1/2 Stunde gesotten, damit sie schön weiß bleiben. Ist es Zeit anzurichten, so gieß 1/8 Maß starke Schû daran, und gib sie zur Tafel.

№ 13. Sogenannte gebackene Kartoffeln, von welchen man kleine Knödel machet, auf huttenische Manier.

Siede 16 Kartoffel, schäle sie, und, wenn sie kalt sind, reib sie auf einen Reibeisen. Dann lege sie in einen Mörser, 1/4 Pfd. Butter, 8 harte Eierdotter, 1/4 Pfd. Parmesankäse, Salz, ein wenig geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, auch ein wenig Muskatennuß, 2 Eier, eine obere Schale voll sauern Rahm, stoße dieses zusammen, nimm die Masse heraus auf ein Schneidbret, stäube ein wenig Mehl darunter, und machē kleine Knödel in der Größe eines halben Laubthalers, zerkläppere 2 Eier, und tunke dieselben hinein, hernach auch in Semmelmehl, und mache sie durcheinander. Dann backe sie 1/2 Stunde vor dem Anrichten in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie zur Tafel. Man kann auch diese Knödel als ein **Hors d'oeuvre** geben, oder auch, wenn man sie noch kleiner macht in einer Fastensuppe gebrauchen.

№ 14. Hefenknödel auf einen Fasttag, bürgerlich.

Drei Kreuzerbrod werden in 1/2 Maß Milch eingeweicht, und auf dem Feuer abgetrieben, wie schon mehrmal gesagt worden ist, auch so viel Butter und so viel Eier abgerührt. Dann gibt man eine obere Kaffeschale gut gewässerte Hefe hinein, und machet alles untereinander. Die andern 3 Kreuzerbrode werden auch in 1/2 Pfd. Schmalz gebacken, wie schon mehrmal gesagt worden ist, und darunter gemischt, nebst etwas Salz und geschnittene Petersilie. Mache aber die Knödel nicht zu groß, denn

die Hefen macht sie im Kochen ohne dies größer. Diese Knödel müssen aber eine starke ½ Stunde kochen Ist es Zeit, daß dieselben angeirchtet werden sollen, so streue etwas Semmelmehl darauf, und gieß 2 Loth zerschlichene Butter oder heißes Schmalz darüber.

№ 15. Knödel mit Schinken.

Reib von 3 Kreuzerbroden mit einem Reibeisen das Braune ganz ab, schneide sie klein zusammen, weiche das Brod in ½ Maß Milch ein, und laß das eingeweichte Brod auf dem Feuer anziehen, daß es ein wenig fest werde; dann laß es kalt werden, die übrigen 3 Brode werden klein würfelartig geschnitten, und in ½ Pfund Schmalz ausgebacken, wie schon gesagt worden ist; hierauf nimm ¼ Pfund Butter, laß sie zergehen, und rühre sie mit 4 Eierdotter und 2 ganzen Eiern ab; dann mische das abgeriebene Brod dazu, auch etwas Salz, 2 Gaisel feines Mehl, mache es wohl untereinder, und mische ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch und so viel als ¾ ℔. gekochten magern und fein zusammengeschnittenen Schinken darunter

Nimm etwas feines Mehl auf ein Nudelbret, mache die Knödel, wie schon gesagt worden ist, und ½ Stunde vor dem Anrichten lege sie ein. Noch besser werden die Knödel, wenn man sie in gewöhnliche Bouillon oder Fleischbrühe legt. Ist es Zeit anzurichten, so nimm sie heraus auf eine Schüssel, laß 3 Loth Butter zergehen, und gieß sie oben darauf, auch gib ein wenig geschnittene Petersilie dazu.

№ 16. Speckknödel.

Diese werden eben so zubereitet, wie die Schinkenknödel. Dabei ist aber zu bemerken, daß man für 12 Personen 1 ½ Pfd. frischen Speck dazu haben müsse. Derselbe wird ½ Stunde in der Fleischbrühe gesotten, dann mit dem Schneidmesser fein zusammengeschnitten, und unter die Knödel gemischt, wie bei dem Schinken geschehen ist.

№ 17. Kartoffelknödel, bürgerlich.

Für 12 Personen nimmt man 16 Kartoffeln, siedet solche weich, schälet die Haut davon, und laßt sie kalt werden; dann reibt man sie auf einem Reibeisen. Zu diesen Kartoffeln braucht man nur 4 Kreuzerbrode; zwei werden eingeweicht, und zwei

werden würfelartig geschnitten und gebacken (wie schon bei den ersten Knödeln ist gemeldet worden), auch thue nur eine starke Gaisel (soviel du mit 2 hohlen Händen fassen kannst) Mehl dazu. Dann mache sie wie die ersten und lasse sie ½ Stunde sieden.

Man kann auch geriebenes Brod darauf rösten oder Zwiebel, wie man will.

Die Knödel können auch an einem Fasttag gegeben werden.

№ 18. Griesknödel, bürgerlich.

Lese 1½ ℔. Gries sauber, mache 1 Maß Milch siedend u. mache es durcheinander, lasse ¼ ℔. Butter zergehen, gieß sie über den angebrühten Gries, schlage 2 Eier u. 4 Eierdotter daran, salze sie und mache 16 Knödel wie schon erinnert wurde. Wenn sie eine halbe Stunde gesotten haben, macht man 4 Loth Butter oder Schmalz heiß und begießt dieselben damit, worauf sie gleich zur Tafel gegeben werden.

№ 19. Spinat zu kochen, bürgerlich.

Putze u. wasche für 12 Personen 12 starke Händevoll Spinat sauber, lasse ihn im Wasser etliche Walle aufkochen, schwemme ihn hernach mit frischen Wasser ab, drücke ihn wohl aus u. schneide solchen nebst einer Zwiebel mit dem Schneidemesser klein, gib 4 Loth frische Butter in ein Geschirr, mache einen Kochlöffel voll Mehl schön geb, gib die Zwiebel dazu und lasse ihm auf dem Feuer ein wenig anziehen, thue den Spinat nebst Salz u. ein wenig Muskatennuß hinein und lasse ihn ein wenig dünsten; gieß ½ Maß fette Fleischbrühe daran und laß ihn kochen, so ist er ganz zubereitet.

Auf einen Fasttag nimm statt der Fleichsuppe Erbsenbrühe und 6 Loth frische Butter mehr.

Willst du ihn aber in ganzen Blättern geben so pflücke ihn sauber ab, siede ihn im Wasser, drücke ihn recht aus u. schneide ihn mit dem Schneidemesser noch ein wenig durch. Gib 6 Loth frische Butter, oder statt dessen Fett in ein Geschirr, lege den Spinat mit etwas Salz und Muskatennuß dazu u. laß ihn damit dünsten; hierauf stäube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß ½ Maß Fleischbrühe dazu und laß ihn kochen, dann kannst du ihn zur Tafel geben.

№. 20. Karfiol zu kochen, bürgerlich.

Von diesem Gemüße braucht man 8 Stauden für 12 Personen. Hat man den Karfiol wie sichs gehört geputzt, so setzt man Wasser mit Salz auf das Feuer in welchen man ihn nicht zu gelinde abkochen läßt, gibt in ein Geschirr 4 Loth frische Butter rühret unter dieselbe einen Kochlöffelvoll Mehl, gießt ¼ Maß Fleischbrühe daran, legt eine ganze Zwiebel hinein, rühret die Sauce auf dem Feuer ab, läßt sie wohl verkochen und richtet inzwischen den Karfiol auf die Schüssel. Wenn nun die Sauce eingekocht ist so salzet man sie und reibt ein wenig Muskatennuß daran, legiret sie hernach mit 6 Eierdottern und gießt sie über den Karfiol, so ist er gut zubereitet.

Diese Sauce kann auch zu dem Spargel gemacht werden.

№. 21. Sauerkraut mit gebackenen Feldhühnern, herrschaftlich.

Nehme soviel Sauerkraut als bei dem Hechtkraut gesagt wurde und siede es auf gleiche Weise. Schneide 6 Zwiebel klein und röste sie in ¼ ℔. Schmalz. Wenn nun das Kraut bald weich ist so seihe es ab, gib es auf die gerösteten Zwiebel und laß es langsam dünsten. Gieße sofort ½ Maß fette Fleischbrühe und wenn das Kraut nicht sauer oder noch neu ist auch ¼ Maß Essig und soviel Wein daran, und lasse es hiemit ganz kurz einkochen.

Ist dieses geschehen so nimm in ein Kastrol 4 Loth Butter oder gutes Bratenfett, mache es heiß, röste darin einen Kochlöffelvoll Mehl, gieße ½ Maß guten sauren Rahm dazu, laß das Mehl mit dem Rahm wohl verkochen und mische das Kraut unter diese Masse.

Man kann dieses Kraut in einer Tortenpfanne mit Parmesankäse bestreuen und im Ofen kroutiren, (das heißt: man läßt das Kraut solange im Ofen bis es eine gelbe Kruste bekommt), nimmt es hernach mit einem Anrichtlöffel in schönen großen Stücken heraus und richtet es auf eine Schüssel schön an damit der kroutirte Theil oben bleibe, oder man kann es auch ohne dieses anrichten.

Zu diesem Kraut werden für 12 Personen 4 große oder 6 kleine Feldhühner genommen. Man rupft u. putzt sie sauber, nimmt sie aus und dressirt sie. Will man sie spicken so sind ¾ ℔. Speck nöthig, mit welchen sie entweder grob oder fein gespickt

werden. Man kann sie an einen Spieß braten, oder auch in einem Kastrol mit 4 Loth Butter dämpfen. Besser ist es wenn sie in dem Kastrol gedämpft werden, weil man nachher den Saft an das Kraut geben kann, von welchen das Kraut einen besseren Geschmack bekommt.

Ist das Kraut froutirt, so gib die Feldhühner abgesondert dazu.

№ 22. Gefüllter Rindsmagen auf bürgerl. Art.

Der Rindsmagen wird umgewendet, daß der innere Theil auswärts komme, sauber abgepußt und ausgewaschen; dann läßt man ihn 1 Stunde im frischen Wasser liegen, damit der übrige Geschmack davon komme. Hierauf wird er wieder umgewendet, wie er vorher war. Darauf puße 6 Häupter weißes Kraut, schneide die Dorschen davon, wasche es aus, und schneide das Kraut mit dem Schneidmesser recht fein zusammen. Dann nimm 4 große Zwiebeln, schneide sie ebenfalls so fein, als das Kraut, röste die Zwiebeln mit ¼ Pfund Schmalz weich, lege das geschnittene Kraut darauf, salze es wenig, gib Pfeffer und etwas Muskatennuß dazu, wie auch 12 gestoßene Nägelein, und laß das Kraut weich dünsten. Nimm ferner 2 Kreuzerbrode, weiche es im Wasser, drücke dasselbe aus, schneide es mit einem Schneidmesser recht fein, gib das Brod zu dem Kraut, mache es untereinander, gib noch ¼ Pfund gutes Suppenfett daran, und laß die ganze Masse etwas kalt werden. Dann schlage 4 Eier hinein, und fülle den Rindsmagen damit, aber nicht zu voll, damit er im Sieden nicht zerspringe. Dieser Rindsmagen darf 3 Stunden im Salzwasser kochen. Ist das Wasser eingekocht, so muß man es immer mit heißem Wasser auffüllen. ¼ Stunde vor dem Anrichten lege ihn heraus auf eine Tortenpfanne oder Schüssel, salze ihn auch ein wenig, und streue etwas Pfeffer und Ingber daran. Dann nimm 4 Loth Schmalz in einen Tiegel oder Kastrol, laß es heiß werden, lege den Magen hinein, laß ihn auf beiden Seiten schön gelb werden, und gib ihn zur Tafel.

Zu diesem Rindsmagen kann man Erbsen geben, welche durchgetrieben werden, oder auch ganz bleiben können: es können auch Kastanien hinein gesteckt werden, nämlich soviel als ¾ Pfund, welche zuvor abgeschält, und in 4 Loth Butter oder Schmalz und 2 Loth Zucker schön gelb geröstet werden müssen.

№ 23. Stockfisch auf einen Fasttag, auf bürgerliche Art.

Für 12 Personen braucht man 8 Stücke Stockfisch. Diese häute ab, schneide sie in der Mitte voneinder, und lege sie in ein lauliches Wasser; wasche sie heraus, gib ihnen ein kaltes Wasser, laß sie 1 Stunde liegen, damit sich der Kalk herausziehe, und setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Wenn er anfängt zu fäumen, so gieß das Wasser ab, gib ihm frisches, auch etwas Salz, und laß ihn nicht länger als 3 Minuten kochen. Setze ihn dann vom Feuer hinweg, schneide 4 große Zwiebeln fein, und röste dieselben in 6 Loth Butter oder Schmalz schön gelb; richte den Stockfisch an, salze und würze ihn, gib die Zwiebeln oben darauf, nebst ein wenig geschnittener Petersilie oder Schnittlauch.

Wohlgemerkt: Statt der gerösteten Zwiebeln kann man auch 12 Sardellen auswaschen, die Gräthe herausnehmen, jene klein hacken, in eben soviel Schmalz oder Butter rösten als die Zwiebeln, und oben darüber geben.

Man kann auch unter den Stockfisch Kartoffeln geben, welche aber zuvor abgesotten und abgeschält, alsdann Scheibchenweise geschnitten, in 6 Loth Butter ein wenig geröstet sind, und also Lagenweise unter den Stockfisch gegeben werden.

№ 23. Farçirter Stockfisch.

Zum farçirten Stockfisch nimm 6 Stücke, die Haut wird herabgenommen, die Stücke werden in der Mitte entzweigeschnitten, und im laulichen Wasser ausgewaschen. Dann läßt man sie im kalten Wasser 1 Stunde liegen, wie schon gesagt worden ist.

Hierauf wird eines von den 6 Stücken im Salzwasser abgekocht, mit dem Schneidmesser fein geschnitten, sofort nimm 2 Kreuzerbrode, weiche solche im Wasser, drücke sie aus, nebst 2 Zwiebeln und wenigem Petersiliekraut, schneide alles recht fein zusammen, röste es mit 6 Loth Butter, lege das Brod und den zusammengeschnittenen Stockfisch hinein, gib das nöthige Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß dazu, laß solche miteinander auf einer Gluth dünsten, schlage 3 Eier und 3 Eierdotter hinein, und laß es noch ein wenig anziehen. Den Stockfisch lege auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe, bestreiche eine Tortenpfanne mit 3 Loth Butter, lege die

Hälfte des Stockfisches darauf, salze ihn, gib die Farçe dazu, lege oben darauf die andere Hälfte mit wenigem Salz, und zu oberst streue ein wenig Semmelmehl. Nach diesem begieß ihn mit 3 Loth Butter, (wenn man Krebsbutter hat, ist es noch besser) schieb ihn auf ½ Stunde in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß ihn schön gelb werden; dann gib ihn Stückweise auf einer Schüssel zur Tafel.

№ 25. Linsen mit farçirten Häringen auf einen Fasttag.

Für 12 Personen braucht man 8 Häringe und 1 Pfund Linsen; die Häringe kann man 24 Stunden auswässern, oder wenn man schon gewässerte Häringe hat, so ist es noch besser. Ziehe den Häringen die Haut ab, nimm den Rogen oder die Milch aus, und schneide sie mit dem Schneidmesser fein zusammen. Dann nimm 12 Charlotten und ein wenig Petersilie, schneide solches sehr fein, nimm 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege die Charlotten sammt den Petersilie hinein, und laß es weich dünsten: dann gib den geschnittenen Rogen oder Milch, auch ein im Wasser eingeweichtes Kreuzerbrod, welches aber ausgedrückt sein muß dazu, 2 Eier und 2 Eierdotter, etwas weniges Salz und ein wenig Muskatennuß, mische dieses alles auf dem Kohlfeuer untereinander, laß die Farçe ein wenig kalt werden, zerkläppere 2 Eier, bestreiche die Häringe inwendig damit (dieses geschieht deswegen, damit die Farçe nicht herauslauft). Dann werden sie eingefüllt, außen wieder mit dem Ei bestrichen, und ein wenig mit geriebenem Brod bestreut. Dann laß 6 Loth Butter in einem Tiegel oder Tortenpfanne zergehen, lege die Häringe hinein, und laß sie 3 Minuten backen, so sind sie fertig.

Die Linsen werden gelesen, sauber gewaschen, und mit 2 Maß Wasser zum Feuer gesetzt. Laß sie dann weich kochen, gib 2 kleine Zweigchen Knoblauch und ein Lorbeerblatt hinein; hernach nimm 5 Loth Schmalz, laß es heiß werden, streue einen Kochlöffel voll Mehl hinein, röste es schön gelb, gieß die weichgekochten Linsen darauf, gib das nöthige Salz und ein wenig gestoßene Muskatenblüte dazu, und laß sie noch ein wenig dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib die Linsen auf eine Schüssel. Die Häringe kann man darauf legen, oder besonders geben. Das Fett von den Häringen kann man auf

die Linsen schmälzen, den sie bekommen dadurch einen besseren Geschmack.

№ 26. Reis mit Kapaunen oder alten Hühnern.

Wasche für 12 Personen 1 Pfund Reis sauber, blanchire ihn, wie schon mehrmal gesagt worden ist; dann gieß kaltes Wasser über ihn, lies ihn sauber, leg ihn in einen Tiegel oder Kastrol, reib ein wenig Muskatennuß daran, auch etwas Salz, gib 1 Zwiebel mit 4 Nägelein besteckt dazu, gieß 1 Maß fette Bouillon darauf, und laß den Reis langsam kochen, bis er weich ist; dann streue ein wenig Schnittlauch oder geschnittene Petersilie hinein.

Die Kapaunen oder alten Hühner werden sauber geputzt, dressirt, ausgewaschen und in einer Fleischsuppe weich gekocht. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die alten Hühner oder Kapaunen heraus, dressire und lege sie auf eine Schüssel, richte den Reis darüber an, reib noch ein wenig Muskatennuß darauf, und gib es zur Tafel. Für 12 Personen braucht man 2 alte Hühner oder Kapaunen.

№ 27. Nudeln mit alten Hühnern oder Kapaunen.

Nimm 1 ½ Pfund Mehl auf ein Nudelbret oder eine Backtafel, schlage 4 Eier und 4 Eierdotter hinein, und mache einen Nudelteig, wie schon mehrmal gelehrt worden ist. Wenn die Nudeln geschnitten sind, so blanchire sie, dann schütte kaltes Wasser über sie ab, lege sie in einen Tiegel oder Kastrol, reib ein wenig Muskatennuß, und streue etwas Salz daran; dann gieß ¾ Maß fette Bouillon darüber, nämlich von der Bouillon, worin die alten Hühner oder Kapaunen gesotten worden sind, und laß die Nudeln ½ Stunde langsam dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressirt man die alten Hühner oder Kapaunen, und legt sie auf eine Schüssel, auf welcher die Nudeln darüber angerichtet werden. Man kann auch die Kapaunen oder Hühner besonders geben. Bestreue die Nudeln mit etwas geschnittener Petersilie oder Schnittlauch, und gib sie zur Tafel.

№ 28. Heidel mit Leberwürsten.

Ließ ½ Pfund Heidel sauber, wasche ihn im kalten Wasser aus, laß von ihm das Wasser ablaufen, lege ihn in einen Tie-

gel oder Kastrol, streue etwas Salz und ein wenig Muskatennuß hinein, gieß ¾ Maß gute fette Bouillon darauf, und laß den Heidel langsam kochen, so, daß er dick wird, als ein Kindsbrei. Ist der Heidel aber nicht fett genug, so kann man noch etwas Suppenfett daran geben.

Für 12 Personen kann man 14 Leberwürste nehmen, welche im heißen Wasser gesotten, und alsdann mit 6 Loth Schmalz in einer Backpfanne schön gebraten werden müssen. Ist es Zeit zum Anrichten, so kann man auch das Bratenfett von den Würsten oben auf den Heidel herumgießen; er bekömmt dadurch einen besseren Geschmack. Die Würste kann man abgesondert auf einem Teller geben, oder auch auf dem Heidel herumlegen, wie man will.

№ 29. Baierische Rüben auf hutenische Manier.

Von den Regensburger-Rüben, welche auch in Nürnberg zu haben sind (die einheimischen kochen sich nicht so gut) putze 6 starke Hände voll sauber, und wasche sie im frischen Wasser aus; dann schneide sie länglich in der Mitte voneinander. Nimm 2 Loth Zucker und 4 Loth Schmalz in einen Tiegel oder Kastrol, laß den Zucker etwas braun werden, lege die Rüben hinein, und rühre sie ein paarmal herum; dann schütte die Rüben sammt dem Saft in einen Hafen, und gieß ¾ Maß fette Bouillon daran; gib auch 6 Nägelein hinein, laß sie ganz weich kochen, nimm das Fett ab, lege in einen Tiegel 3 Loth Butter und 1 Loth Zucker, laß den Zucker gelb werden, gib einen Kochlöffel voll Mehl hinein, röste aber das Mehl so braun, als wolltest du eine schwarze Karpfensauce machen, gib die Rüben sammt dem Saft hinein, und laß sie noch ¼ Stunde kochen.

№ 30. Farcirtes weißes Kraut.

Schneide aus 4 Häuptern Kraut die oberen Dorschen, wasche es im frischen Wasser aus, und laß es einige Walle aufkochen; dann nimm es heraus, schwemme es mit kaltem Wasser ab, breite ein Tuch auf den Tisch, nimm Blätter von den Häuptern herab, und setze 2 oder 3 derselben aufeinander; dann mache eine Farce von 1 Pfund Kalbfleisch, ½ Pfnnd Nierenfett, schneide dieses alles würfelartig, und lege es in einen Tiegel mit etwas Salz, 2 Zwiebeln und ein wenig Muskatennuß. Laß alles weich werden, schneide es mit dem Schneid-

messer fein zusammen, weiche ein Kreuzerbrod im Wasser drücke dasselbe aus, und schneide es ebenfalls; schlage 4 Eier dazu, und stoße die ganze Masse in einem Mörser fein. Nimm hernach die Farçe heraus, theile sie auf die Krautblätter aus, so daß auf eines so viel kömmt, als auf das andere, und rolle es zusammen; dann binde ein jedes mit Bindfaden zusammen, damit es im Kochen nicht auffahre.

Für 12 Personen braucht man 24 Stückchen. Lege sofort in eine Bratpfanne 6 Loth Schmalz und 3 Loth Zucker; wenn er braun ist, lege das farçirte Kraut hinein, und wende es öfters um, damit es schön gelb werde. Dann lege die Stückchen in ein Kastrol oder Tiegel, gieß 1 Maß gute fette Bouillon dazu, und laß es weich dünsten. Hernach nimm es heraus, löse den Bindfaden ab, und lege die Stückchen in ein sauberes Geschirr. An den Saft vom Kraut gieß ¼ Maß sauern Rahm, laß 4 Loth Butter in einem Kastrol oder Tiegel zergehen, streue einen starken Kochlöffel voll Mehl darauf, und röste es ein wenig gelb. Dann gieß den Saft mit dem sauern Rahm in das geröstete Mehl, und laß es wohl verkochen; gib ein wenig Salz dazu, und treib die Sauçe durch ein Haarsieb an das farçirte Kraut, laß es aber nicht mehr kochen. Ist es Zeit anzurichten, so muß man die übrige Sauçe abgesondert geben. In das weiße Kraut kann man auch Kastanien legen, und statt der Farçe kann man auch abgezogene Bratwürste hineingeben.

Ferner kann man eine ganz einfache Brodfarçe dazumachen, wie man sie zu einer Kalbsbrust bereitet.

№ 31. Gebackenes Kraut, oder sogenannter Krausbraten auf Fast- und Fleischtage zu kochen.

Weiche für 4 kr. weißes Brod im Wasser ein, schneide von 3 Krauthäuptern alle Blätter bis auf das Herz herunter, nimm die Rippen u. Dorschen von den Blättern und hacke oder schneide das Kraut recht fein. Mache 12 Loth Butter oder Schmalz in einem Kastrol oder Tiegel heiß, schneide 3 große Zwiebel fein und laß sie darin ein wenig dünsten, lege auch das geschnittene Kraut hinein und lasse es weich dünsten, dann salze es und reibe etwas Muskatennuß hinein. Wenn das Kraut weich ist so mische das im Wasser eingeweichte, aber wieder ausgedrückte Brod dazu, rühre es gut untereinander und laß es noch ein bischen däm-

pfen. Nimm es vom Feuer, schlage 8 Eier darein und rühre alles durcheinander. Dann lasse 12 — 14 Loth Schmalz in einem Tiegel heiß werden und schütte das Angerührte hinein; (doch ist zu bemerken daß das Geschirr nicht zu groß sein darf, damit die Masse 2 starke Finger hoch bleibe), decke es mit einem Deckel zu, lege Kohlen darauf u. laß es oben und unten gelb backen.

Man kann auch diese Masse in einer mit Butter dick bestrichenen Auflaufform oder kleinen Bratpfanne im Ofen backen.

Wenn dieses Kraut auf einen Fleischtag gegeben wird, so kann man ½ ℔. in klein gewürfelter Form geschnittenen Speck so auch, um es noch besser zu machen ½ ℔. gesottenen Schinken in kleingewürfelten Stückchen darunter geben.

Zu diesem gebackenen Kraut gibt man durchgetriebene Erbsen, und dient statt eines Gemüßes.

№ 32. Süßes weißes Kraut.

Mit diesen wird wie mit dem Wirsing verfahren, doch streuen manche auch ein wenig Kümmel daran.

№ 33. Gedämpftes süßes weißes Kraut.

Zerschneide 8 Häupter weißes Kraut, welches vorher sauber geputzt wurde in 4 Theile, schneide die groben Dorschen heraus, wasche es im kalten Wasser und lasse das Wasser wieder ablaufen. Hernach lege das Kraut in einen Hafen oder anderes Geschirr, übergieße es mit siedenden Wasser u. laß es ½ Stunde stehen. Dann wird das Wasser abgegossen und jedes Viertel von dem Kraut noch 2—3 mal geschnitten. Dies lege in einen Tiegel salze es, und lege 2 Zwiebel jede mit 6 Nelken gespickt zu dem Kraut. Mache ½ ℔. Schmalz recht heiß und begieße es damit, schütte ½ Maß fette Bouillon darein und laß es auf Kohlen langsam weich dämpfen. Wenn es etwas eingekocht ist stäube einen Kochlöffel feines Mehl hinzu, schwinge es etlichemal herum damit das Mehl nicht knötig werde, auch schütte noch ¼ Maß gute Fleischbrühe oder braune Suppe daran. Vor dem Anrichten salze es vollends u. reibe etwas Muskatennuß darauf.

Um es noch besser zu machen schneide ½ ℔. Speck wie auch 1 ℔. rohen Schinken in dünne Stückchen, belege den Boden damit, die mit Nelken gespickten Zwiebel darauf, und verfahre damit wie gesagt wurde. Statt des Mehls nimm 2 Schöpflöffelvoll Bechamelle dazu, es darf aber nicht herumgeschwenkt werden.

Bei dem Anrichten muß der Speck, Schinken und Zwiebel zurückbleiben, so wird dieses Kraut auf herrschaftliche Art gekocht.

№ 34. Sauerkraut mit Hechte und Austern, herrschaftlich.

Das Sauerkraut wird wie schon gesagt wurde in der nämlichen Menge abgesotten und auf diese Art wie beim Hechtkraut erinnert wurde, fertig gekocht. Dann werden 3 ℔. Hechte im Schmalz gebacken, wenn sie kalt sind die Hälfte ausgegräthet u. in Stücke zerrissen, die andere Hälfte wird für 12 Personen etwa in 14 Stückchen zerschnitten. Die ganzen Stückchen vom Hecht werden einbornirt, und vor dem Anrichten in 1 ½ Pfund Schmalz gebacken. Dann wird in einer Schüssel mit einem vom gebrühten Teig aufgesetzten Reif eine Lage etwa eines Fingers hoch Sauerkraut gethan, und oben darauf mit dem zerzupften Hecht und mit 12 Austern belegt, dann wieder Kraut darauf, so wird 3mal damit fortgefahren. Die letzte Lage bestreue mit geriebenen Semmelmehl und begieße es mit 3 Loth zergangener Butter, stelle es hernach in einen heißen Backofen oder in eine Röhre, bis es oben eine schöne gelbe Farbe bekömmt.

Statt der Austern können auch Krebsschwänze genommen und mit Krebsbutter statt der andern Butter begossen werden. Bei dem Anrichten belege das Kraut mit den ausgebackenen Hechten, und gib es heiß zur Tafel.

Anmerkung. Wenn in einer Schüssel von Zinn oder Porzellan Steingut ꝛc. etwas im Ofen oder auf Kohlen gebacken wird, muß man auf das Blech worauf die Schüssel gestellt wird 2 Finger hoch Salz legen, und die Schüssel darauf stellen.

№ 35. Sauerkraut mit Heringen auf einen Fasttag, bürgerlich.

Nimm soviel Sauerkraut wie schon gesagt wurde, und siede es eben so ab, dann schneide 4 Zwiebel fein, laß sie in ¼ Pfd. Schmalz ein wenig gelb werden, streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in das Schmalz und röste es ein wenig mit den Zwiebeln, lege das Kraut welches zuvor abgeschüttet ist auf dieselben, gieß ½ Maß Erbsenbrühe wie auch ½ Maß Wein dazu, und laß es langsam dünsten bis es ganz kurz ist, d. i. der Saft ganz eingekocht ist..

Zu diesem Kraut gib 6 Heringe welche Tags zuvor ausgewässert wurden, ziehe die Haut von selbigen, nimm die Milch oder Rogen heraus und schneide sie länglich von einander. Laß alsdann 6 Loth Butter oder Schmalz in einer Tortenpfanne oder Tiegel heiß werden, lege die Heringe hinein und laß sie langsam fertig werden, welches in 3 Minuten geschehen kann. Das Fett von den Heringen gib an das Sauerkraut damit es noch besser werde.

Willst du anrichten so lege die Heringe auf dem Kraut herum, und gib sie zum Tisch.

Es können auch gebackene Hechte dazugegeben werden, man schuppt 3 ℔. Hechte und wäscht sie sauber ab, nimmt das Eingeweide aus und macht 14 oder 16 Portionen, salzt sie, läßt solche ½ Stunde im Salz liegen und trocknet sie mit einem Tuch ab.

Dann zerrühre 3 Eier, tunke die Hechte hinein, wende sie im Semmelmehl öfters um damit viel Brod daran hängen bleibe, und backe sie in 1 ½ Pfd. Schmalz schön gelb.

Ebenso kann man auch mit Karpfen und anderen Fischen verfahren, und sie zu diesen Kraut geben, sowie auch Bücklinge (Bückinge oder geräucherte Heringe).

№ 36. Gefüllte Kohlrabistücke, bürgerlich.

Schäle 24 mittlere Kohlrabistücke sauber ab, dann siede sie im Salzwasser halb weich, wasche sie im kalten Wasser wieder aus, schneide sie in der Mitte entzwei, und höhle beide Theile aus, doch so, daß du sie nicht ganz durchschneidest. Dann fülle sie mit einer Fülle die du für angemessen findest (wie bei den Einlagen in die Suppe zu ersehen, oder wie noch mehrere in diesem Kochbuche zu finden sind). Lege sie wieder aufeinander, binde sie zusammen und koche sie in 1 Maß Fleischbrühe. Wenn sie bald weich sind röste einen Kochlöffelvoll Mehl in 4 Loth Butter schön gelb, salze es, reibe etwas Muskatennuß dazu, und gib es zu den Kohlrabistücken.

Man legt sie auch wenn sie in einer Freischbrühe weich gesotten sind auf eine Schüssel heraus, schneidet sie in Viertel u. macht eine Butterbrühe darüber, wie bei der Sellerie geschehen ist.

№ 37. Gefüllte Zwiebeln, bürgerlich.

Schäle 18 Zwiebeln von der größten Gattung, und koche sie in gesalzenen Wasser weich. Dann nimm sie aus dem Wasser, laß dieses ablaufen, schneide sie oben ein wenig gleich, und nimm

das Innere bis auf 3 — 4 Schalen heraus. Fülle sie nachher mit Fleisch- oder weißer Brodfülle wie schon beym Kraut erwähnet wurde. Oder mache folgende Fülle: drücke das Wasser aus dem Innern, welches du von den ebengenannten gesottenen Zwiebeln genommen hast, hacke oder schneide diese zusammen, rühre zu 18 Zwiebeln ohngefähr 6 Loth Butter mit 4 Eiern ab, und gib die gehackten Zwiebeln wie auch 1 kr. Brod, welches zuvor in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt wird nebst den nöthigen Salz dazu. Mache dieses alles recht untereinender, und fülle die ausgehöhlten Zwiebeln damit. Bestreiche sohin ein Blech oder flaches anderes Geschirr mit 4 Loth Butter, lege die Zwiebeln darein, bedecke sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier, und stelle sie in einen Backofen. Sie dürfen wohl etwas gelb werden.

Dann mache folgende Brühe daran: röste einen Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Butter ganz gelb, gieß ¼ Maß Fleischbrühe daran, gib auch ein wenig Schinken, wenn du solchen vorräthig hast, dazu, und laß ihn mitkochen. Streue dann ein wenig Muskatenblüte und Salz darein, und sollte die Sauçe noch zu weiß sein, so kann noch ein wenig Zucker hierzu verwendet werden. Nimm nun die Zwiebeln von dem Geschirr, auf welchem sie gebacken worden sind, lege sie auf eine andere Schüssel, daß das Fett davon komme, und richte die Sauçe durch ein Haarsieb darüber an. Man kann auch 3 Eierdotter verkläppern, und an die Sauçe rühren.

№ 38. Linsen mit Bratwürsten, herrschaftlich.

Ließ 1 Pfund Linsen, wasche sie sauber, setze sie mit 2 Maß Wasser zum Feuer, und laß sie halb weich werden. Nimm 2 Zwiebeln, ein wenig Petersilie, schneide alles recht fein zusammen, laß 4 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein, röste es weich, und gieß die Linsen in einen Seiher, damit das übrige Wasser ablaufe; dann schütte sie zu den gerösteten Zwiebeln und der Petersilie, gib ½ Maß fette Bouillon daran nebst Salz, etwas Muskatennuß, ein Zweigchen klein geschnittenen Knoblauch, und laß die Linsen ganz weich dünsten.

Für 12 Personen braucht man 14 Bratwürste. Diese werden sauber ausgewaschen, in Suppenfett oder heißes Schmalz eingetunkt, und auf dem Rost gebraten. Man kann sie auch auf einer Tortenpfanne mit 4 Loth Butter braten. Ist es Zeit

anzurichten, so gibt man die Linsen auf eine Schüssel, legt die Bratwürste darauf herum, und gib sie zur Tafel.

№ 39. Farcirter Wirsing mit Farce von Bratwürsten.

Putze von 8 Häuptern Wirsing die äußeren Blätter ab, schneide die Dorschen aus, und wasche ihn sauber; laß ihn einige Walle aufkochen, nimm ihn heraus, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, lege ein sauberes Tuch auf eine Backereytafel oder einen Tisch, und theile die Blätter aus, wie schon bei dem farcirten Kraut oben gesagt worden ist. Dann nimm 6 rohe Bratwürste, ziehe die Haut herab, weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser, drücke dieselben aus, lege die abgezogenen Würste und Brode in einen Mörser nebst 3 Eiern, ein wenig Salz und fein gestoßener Muskatennuß. Darauf nimm die Masse heraus, theile sie auf den Wirsing aus, damit jedes Blatt so viel bekomme, als das andere; rolle es zusammen, wie das weiße Kraut, und binde es eben so mit Bindfaden; koche es auch so, nur mit dem Unterschied, daß man keinen sauern Rahm dazu nimmt.

Dazu kann Kalbskarbonnade gegeben werden; auch halb geräucherte Zungen oder auch geräucherte Spanferkel.

№ 40. Weiße Bohnen mit farcirten Häringen.

Ließ 1 ½ Pfund weiße Bohnen, wasche sie sauber, setze sie mit 2 ½ Maß Wasser zum Feuer, und laß sie 1 Stunde kochen. Dann schneide 2 Zwiebeln und ein wenig Petersilie sehr fein zusammen; laß 6 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, röste das Zusammengeschnittene, und lege die Bohnen ohne Wasser darein nebst etwas Salz, ¼ Maß Erbsenbrühe und ein wenig Muskatennuß. Ferner nimm 3 Loth Schmalz oder Butter in ein Kastrol, laß es heiß werden, gib einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hinein, röste es ein wenig gelb, gib die Bohnen sammt dem Saft dazu, und laß sie langsam dünsten. Ist es Zeit anzurichten, so gieß das Fett, worin die Häringe gebraten sind, oben darauf. Die Häringe werden zubereitet, wie bei den Linsen. Man kann auch die Häringe ohne Farçe dazugeben nach Belieben.

№ 41. Portulak mit kleinen Filets oder Fricandeau als ein Entremet (zum Einschieben).

Putze 4 starke Hände voll Portulak, wasche ihn sauber, laß ihn im Salzwasser einige Süde aufwallen, und wasche ihn nochmal in frischem Wasser aus. Dann gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, eine ganze Zwiebel und das nöthige Salz nebst ein wenig Muskatennuß. Wenn die Butter heiß ist, gib den Portulak hinein nebst ½ Pfund rohen Schinken, wenn du einen hast; laß ihn ein wenig dünsten, und gib einen starken Schöpflöffel voll Coulis dazu. Solltest du aber keine Coulis haben, so nimm einen Kochlöffel voll Mehl, stäube es an den Portulak, gieß ½ Maß gute fette Bouillon daran, und laß sie kochen, bis die Sauce kurz ist. Setze ihn hernach auf die Seite, bis es Zeit ist anzurichten.

Die Filets von Kalbfleich mache auf folgende Art: Nimm 6 Pfund Kalbsschlegel, nämlich den inneren Theil, welchen man Fricandeau nennet; dieses mache zurecht, als wolltest du ein Fricandeau machen. Schneide das Kalbfleisch in der Breite und in der Mitte von einander, spicke hernach diese 2 Stücke sauber mit ¾ Pfund Speck lege sie in ein frisches Wasser, setze sie auf das Feuer, und laß sie etliche Walle aufsieden, damit sie schön weiß werden. Schneide hernach von diesen 2 Stücken 14 Filets. richte sie in eine Braise, daß heißt: nimm 1 ℔. Nierenfett, schneide es würfelartig in ein Kastrol oder Tiegel, gib ½ Pfund Butter, 3 in Scheibchen geschnittene Zwiebeln, 2 länglich geschnittene Petersiliewurzeln, ein Lorbeerblatt, das nöthige Salz, 12 Nägelein und eine Prise Kardomomen. Gieß ½ Maß gute Fleischbrühe daran, und laß es untereinander kochen; richte hernach deine Filet schön hinein, und laß sie langsam weich dünsten. Wenn es Zeit ist anzurichten, so nimm die Filets heraus auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon komme. Setze 4 Loth Glace nebst 1 Loth Krebsbutter auf eine kleine Gluth, lege die Filets hinein, und laß sie schön glaciren. Laß den Portulak noch einmal aufkochen, legire ihn mit 6 Eierdotter, drücke den Saft von 2 Zitronen daran richte ihn an in einen Topf oder eine Schüssel, lege die glacirten Filets von Kalbfleisch darauf, und gib ihn so zur Tafel.

Anmerkung. In dieser übergebliebenen Braise kann auf die Nacht oder den anderen Tag ein Fleisch oder Geflügel

zu einem Ragout gedämpft werden; man gießt nur $\frac{1}{4}$ Maß frische Bouillon daran.

№ 42. Portulak auf eine andere Art.

Richte die nämliche Portion auf die nämliche Art zu, wie schon gemeldet worden ist. Wenn er abgesotten ist, thue statt des Mehls einen Schöpflöffel voll Coulis dazu; diesen darfst du aber nicht mit Eier legiren, auch keinen Zitronensaft daran drücken. Du kannst auch statt der Filets von Kalbfleisch ein grillirtes Fleisch oder gebackene Hühner und Küheuter, auch von den angemerkten kleinen Würstchen dazugeben.

№ 43. Gemüse auf niederländer Art.

Nimm 4 Hände voll grüne Zwergfaselen (Bohnen), schneide an beiden Enden die Spitzen ab, und ziehe den Faden herunter. Siede sie in schon kochendem Wasser mit Salz halb weich, und wasche sie hernach im kalten Wasser wieder aus, damit sie schön grün bleiben. Schneide eine kleine Hand voll Petersiliekraut, ein wenig Bertram und etwas Thymianblätter nebst 6 Charlotten fein zusammen, mache 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Tiegel heiß, lege die Kräuter hinein, laß sie ein wenig dünsten, streue einen Kochlöffel voll Mehl daran, und wenn das Mehl gelb werden will, so schütte die Bohnen auch hinein, rühre sie um, streue das nöthige Salz nebst ein wenig Muskatennuß, eine Prise weißen Pfeffer, Zucker, so viel eine wälsche Nuß austrägt, daran, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Suppe auf, und koche die Bohnen, aber nicht zu weich. Dann nimm so viele schöne junge gelbe Rüben, als du erachtest nöthig zu haben, schneide die auswendige Rinde, statt dieselben zu schaben, schön ab, und schneide sie länglich. Laß in einem Kastrol 6 Loth Butter heiß werden, lege die Rüben hinein, und laß sie zugedeckt gelinde dämpfen; rühre sie aber nur nicht herum, sondern schwänke dieselben nur öfters. Wenn sie ein wenig gedünstet haben, gib $\frac{1}{2}$ Maß gute Suppe daran, laß sie d. i. wohl einkochen, und streue ein wenig Muskatenblüte hinein. Wenn die Bohnen und Rüben fertig sind, stelle sie auf ein wenig Kohlen, damit sie heiß bleiben. Dann schneide von 6 nicht gar zu großen Karfiolstauden von gleicher Größe die Stengel kurz ab, putze sie sauber, koche sie im Salzwasser halb weich, und lege sie hernach in einen Seiher, damit

alles Wasser davon ablaufe. Rühre hierauf unter 6 Loth Butter einen Kochlöffel voll f ines Mehl, wie auch etwas Muskatenblüte und Salz, gib ½ Maß gute Suppe daran, und laß es mit der Butter und dem Mehl verkochen, lege die Karfiolstauden hinein, laß sie darin vollends weich werden, und halte sie hernach warm. Wenn es Zeit ist anzurichten, so werden alle 3 Gemüse heiß gemacht, auf die Schüssel, welche zur Tafel gegeben wird, richte in die Mitte den Karfiol fest aneinander, setze auf die eine Seite die Bohnen, und auf die andere die gelben Rüben; dann wird von allen 3 Gemüsen die übergebliebene Sauce, eine jede über das Gemüse gethan, in welcher es gekocht worden ist. Nimm hernach eine geräucherte und weich abgekochte Rindszunge, schneide sie in dünne Scheibchen, stich mit einem Ausstecher runde Stücke in der Größe eines halben Laubthalers davon aus, und mache von den ausgestochenen Stückchen einen Kranz herum.

№ 44. Farçirter Laktuk-(Lattich) Salat.

Putze 7 Stauden Salat, und blanchire ihn in einem großen Geschirr mit vielem Wasser, welches zuvor kochen muß. Dann nimm ihn heraus, und laß ihn auf einem sauberen Tuch ablaufen; farcire ihn hernach mit der schon beschriebenen Kalbsfarce, binde ihn, daß er schön beysammen bleibe; richte eine Braise zusammen, wie bei Nro 40. zu ersehen ist, und laß ihn in derselben kochen, bis er gelinde ist. Hernach nimm ihn heraus auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon komme; richte ihn sauber in einen Topf oder Schüssel an, und gib ein Paar Anrichtlöffel gute Schü darüber, oder statt der Schü den Saft von der Braise, wenn das Fett alles sauber abgenommen ist.

№ 45. Laktuk auf eine andere Art.

Blanchire 8 Stauden Laktuk, wie bei dem Vorhergehenden ist gesagt worden; lege ihn hernach in frisches Wasser, und drücke ihn aus, schneide die großen Dorschen davon, das Andere schneide mit dem Schneidmesser in kleine Stücke, lege 6 Loth Butter in ein Kastrol oder Tiegel, laß sie heiß werden, gib eine fein geschnittene Ziebel hinein, laß sie ein wenig dünsten, gib den Laktuk dazu, und laß ihn bei einem gelinden Feuer ebenfalls dünsten. Salze ihn, und reib ein wenig Muskaten-

nuß daran, gieß $\frac{1}{4}$ Maß fette Fleischbrühe dazu, und laß ihn so langsam einkochen. Vor dem Anrichten gib 4 Loth Butter in ein Geschirr; wenn sie heiß ist, rühre einen Kochlöffel feines Mehl darunter, gib $\frac{1}{4}$ Maß Schü oder gute Fleischsuppe daran, laß es miteinander verkochen, und seihe es durch ein Haarsieb an den Laktuk. Laß ihn vor dem Anrichten noch aufkochen, und salze ihn vollends. Wenn du ihn noch besser haben willst, so kannst du Glace in der Größe eines halben Eies daran geben, damit kochen lassen, ihn für ein Gemüse geben, und mit einer grillirten Lammsbrust oder Karbonnadestückchen garniren.

Anmerkung. Auch kannst du ihn für ein Nachtgemüse mit schön geschnittenem weißen Brode im Schmalz gebacken garniren.

№ 46. Blau- oder Winterkohl, bürgerlich.

Für 12 Personen nimmt man 13 — 14 schöne Stauden Kohl, schneidet die Blätter vom Stocke herunter, streift sie vom Stengel ab, putzet das Gelbe und Unreine sauber hinweg, und wäscht das Brauchbare einigemal in frischem Wasser; läßt dann das Wasser ablaufen, und setzet es mit siedendem Wasser und dem nöthigen Salz zum Feuer, bei welchem es so lange kochen muß, bis es weich ist. Hierauf gießt man es in einen Seiher oder Sieb, damit das Wasser davon ablaufe; schüttet nachher kaltes Wasser daran, und drückt es mit den Händen fest aus; worauf man den gesottenen und ausgedrückten Kohl mit dem Schneidmesser nicht gar fein hacket oder zerschneidet. Hernach nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz in einen Tiegel oder Kastrol, röstet in selbigem 2 Kochlöffel voll Mehl ganz gelb, gibt den gehackten Kohl hinein, setzet ihn auf Kohlen, und röstet den Kohl noch ein wenig damit. Gießt dann 1 Maß fette Fleischbrühe daran, reibt auch ein wenig Muskatennuß hinein, und läßt es noch $\frac{1}{2}$ gute Stunde zusammenkochen. Man vergesse aber nicht, den Kohl öfter umzurühren, sonst könnte er anbrennen. Macht man diesen Kohl mit Fleischbrühe, so wird er um so besser, wenn man einen Löffel voll Gänseschmalz oder ein wenig Bratenbrühe daran gibt. Kocht man ihn aber an einem Fasttag, so nimmt man statt der Fleischsuppe Erbsenbrühe, und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter oder Schmalz; denn der Kohl ist ohnehin sehr hart, und verlangt deswegen mehr Fett oder Schmalz. Kastanien, welche zuvor gebraten, oder im Wasser

abgesotten werden müssen, und ½ Stunde vor dem Anrichten unter den Kohl gemischt werden, machen denselben auch gut. Der Kohl muß aber immer ganz dick gekocht werden, das heißt: er darf nicht zu viel Saft haben.

№ 47. Blau- oder Winterkohl gedämpft.

Bereite denselben, wie im vorigen Aufsatz gesagt worden ist. Gieß nachher siedendes Wasser daran, decke ihn zu, und stelle ihn ½ Stunde zum Feuer. Dann drücke ihn wieder fest aus, hacke oder zerschneide ihn ein wenig, und gib nebst 3 klein geschnittenen Zwiebeln denselben in einen Tiegel oder Kastrol, salze ihn, gieß sofort ¼ Pfund heiß gemachte Butter oder Schmalz darüber, fülle ihn mit 1 Maß fetter Suppe auf, und laß ihn so lange dämpfen, bis er weich ist. Streue alsdann einen Kochlöffel voll Mehl darauf, schüttle ihn wohl um, und laß ihn noch eine Weile dämpfen. Um den Kohl noch besser zu machen, können statt des Mehles 2 Schöpflöfel voll von der angesetzten Coulis daran gegeben werden.

Man kann auch 1 Pfund gesottener und abgeschälter Kastanien ½ Stunde vor dem Anrichten dazu legen, und damit kochen lassen. Ist er nun zum Anrichten fertig, so können auf demselben schön geschnittene Stückchen von einer abgesottenen dürren Zunge oder vom dürren Fleisch herumgelegt werden.

№ 48. Artischocken auf dem Roste auf eine andere Art.

Für 12 Personen sind 24 Artischocken nothwendig. Wenn du solche ausgewaschen und geputzt hast, so siede sie im Salzwasser nicht gar gelinde ab. Schneide 12 Charlotten mit Petersilie und ein Zweigchen Knoblauch fein, streue es in die Artischocken mit etwas Salz, gieß heißes Provenceröl oder 6 Loth Butter hinein, lege sie auf den Rost, und laß sie braten. Ehe du sie anrichtest, drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und gieß eine obere Kaffeschale voll guter brauner Schü dazu.

№ 49. Gelbe Rüben zuzubereiten.

Schneide 28 gelbe Rüben klein, wie grobe Nudeln, eines halben Fingers lang. Lege eine Zwiebel mit etwas feingeschnittenen Petersiliekraut in ein Geschirr mit 6 Loth Butter oder gu-

tem Fett, laß es auf dem Feuer etwas dünsten, gib die gelben Rüben dazu mit Salz und etwas Hülenchkraut, und laß sie dünsten. Man kann auch ein halbgesottenes Schaffleisch oder ein geselchtes (geräuchertes) Fleisch in kleinen Stückchen dazugeben, und damit dünsten lassen. Zuletzt stäube einen Kochlöffel voll Mehles daran, gieß ½ Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie einkochen.

№ 50. Weiße Rüben gedünstet, bügerlich.

Schäle die Rüben sauber, und schneide sie kleingewürfelt. Gib in ein Geschirr 2 Loth Zucker mit 6 Loth Butter oder gutem Fett, laß den Zucker braun werden, gib die Rüben roh dazu, wenn sie von einer guten Art sind, wo nicht, so müssen sie ein wenig im Wasser gesotten werden. Salze sie, gib auch nach Belieben Fleisch dazu, laß die Rüben langsam dünsten, bis sie schön gelb werden; stäube nachher einen kleinen Kochlöffel voll Mehl daran, gebe ½ Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie einkochen.

Wohlgemerkt: die weißen Rüben können auch auf die Art, wie die gelben geschnitten werden. Man kann auch Lammsfüße, welche zuvor abgesotten werden, in Stückchen geschnitten darunter geben.

№ 51. Baierische Rüben nach hiesiger Art, bürgerlich.

Schäle oder schabe 24 — 30 baierische Rüben ab, schneide sie eines guten halben Fingers lang und eines halben Fingers dick, und wasche sie aus. Dann lege in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth Schmalz und 3 Loth Zucker, laß den Zucker etwas gelb werden, lege dann die Rüben hinein, und gib etwas Salz und ½ Maß fette Bouillon dazu.

Macht man sie auf einen Fasttag, so nimmt man statt der Bouillon Erbsenbrühe, und noch 2 Loth Schmalz mehr, als zuvor. Sind die Rüben weich und kurz (so daß nicht viel Saft mehr daran ist) gedämpfet, so stäube einen Kochlöffel voll Mehl daran, und mache es untereinander. Gib noch ¼ Maß Schü oder Bouillon dazu, und laß es noch ein wenig einkochen. Statt des Mehles kann man von der angesetzten Coulis daran geben, so werden die Rüben noch besser. Zu dem Gemüse

kann man Schinken als Beilage geben, auch Schweinkarbonnade wie auch halbgeräuchertes Hammelfleisch.

№ 52. Spargel auf bürgerliche Art.

Nimm für 12 Personen 6 Bund Spargel, nachdem sie groß oder klein sind, vom großen hast du mit 3 Bund auch genug. Schabe denselben unten ab, schneide ihn gleich, wasche und binde ihn wieder zusammen. Dann gib den Spargel in das in einer Pfanne siedend gemachte Wasser, salze es, und laß ihn aufwallen, daß er aber ja nicht zu weich werde; gieß dann das Wasser wieder ab, lege den Spargel in eine flache Schüssel, decke denselben zu, und setze die Schüssel auf ein Geschirr mit heißem Wasser, damit der Spargel warm bleibe. Dann wird folgende Brühe daran gemacht: rühre nämlich in einem Pfännchen 4 Eierdotter und 4 Loth Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl an. Gieß zuerst ein wenig frisches Wasser daran, weil sonst die Brühe gerne gerinnt; dann schütte $\frac{1}{4}$ Maß siedige Fleischbrühe nach und nach dazu, drücke den Saft von einer halben Zitrone hinein, reib ein wenig Muskatenblüte daran, und laß es unter starkem Rühren auf dem Feuer aufkochen. Dann gieß es über den Spargel, doch so, daß die Brühe nur über das Grüne reiche.

Man kann auch die Karfiolbrühe ohne Eierdotter über diesen Spargel machen.

№ 53 Gemüse von Spargel auf eine andere Art.

Brich grünen oder kleinen Spargel, so weit er grün ist, ab, schneide ihn in gliedlange Stückchen, und laß ihn, nachdem du ihn sauber gewaschen, in einem Tiegel oder Kastrol mit 4 Loth Butter und ein wenig feingeschnittener Petersilie dämpfen. Ist dieses geschehen so streue einen Kochlöffel voll Mehl darauf, schüttle es etlichemal um, gib Salz und ein wenig Muskatenblüte daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu, und laß es miteinander kochen. Wenn es bald weich ist, so gießt man ein Paar Löffel voll süßen Rahm daran. Vor dem Anrichten verkläppert man 4 Eierdotter, rühret etwas von der Brühe daran, gießt es sodann wieder an den Spargel, und trägt ihn auf den Tisch.

Man kann junge Hühner und Tauben zu diesem Gemüse geben. Die Tauben werden vorher auf die Art, als wenn man

sie braten wollte, zugerichtet, sodann in Butter mit einer Zwiebel und etwas Salz gedämpft. Wenn sie bald weich sind, so läßt man sie noch ein wenig mit dem Spargel kochen. Dies muß aber geschehen, ehe man den Rahm an den Spargel gibt.

№ 54. Artischocken zuzubereiten.

Schneide an 24 Artischocken unten am Boden das Grüne hinweg, wie auch die obersten Spitzen der Blätter. Mache dann in einer Pfanne das Wasser siedend, salze es, und laß die hineingelegten Artischocken darin weich kochen. Gib aber Acht, daß die Artischocken schön ganz bleiben. Gib sonach von 6 Loth Butter in jede Artischocke etwas nebst ein wenig geriebener Muskatennuß, und fülle dieselben mit Nachstehendem: Siede nämlich 2 Priese in gesalzenem Wasser ab, ziehe die äußere Haut davon, und zerschneide die Priese zu ganz kleinen Stückchen. Hat man Lebern von jungen Hühnern, so können auch solche nebst abgesottenen und zerschnittenen Morcheln dazu genommen werden. Dieses mischt man untereinander, füllt die Artischocken damit aus, legt, wie oben gesagt worden ist, 6 Loth Butter und etwas Muskatennuß dazu, und läßt die gefüllten Artischocken in 6 Loth Butter oder ½ Maß guter weißen Bouillon aufkochen.

Wenn man eine Krebsbrühe an die Artischocken machen will, so können die Krebsschwänze zerschnitten zu der Fülle genommen werden. Man kann auch etliche gelbe Rüben ganz klein gewürfelt schneiden, in gesalzenem Wasser weich sieden, und mit dem Obigen in die Artischocken füllen.

№ 55. Gefüllter oder farçirter Salat.

Schneide von 5 großen Stauden, die schöne Häupter haben, die Wurzeln und die äußeren unreinen Blätter davon ab, und laß den Salat, der vorher gewaschen wird, in siedendem Wasser nur einen Wall kochen. Lege ihn hernach in ein kaltes Wasser, und drücke ihn mit beiden Händen aus. Man muß aber darauf sehen, daß man die Blätter nicht zerreiße. Dann legt man die Salatstauden auf ein Nudelbret, breitet alle Blätter auseinander, schneidet das innere Gelbe heraus, drückt dasselbe noch einmal aus, und hacket oder schneidet es mit dem Schneidmesser nebst 2 Zwiebeln ganz fein. Laß hernach 5 Loth Butter zergehen, dämpfe das Geschnittene darin,

verkläppere 4 Eier, gieß sie an das Gedämpfte, und rühre es wohl untereinander. Dann gib 1 kr. Brod, welches vorher im Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt wurde nebst Salz u. Muskatenblüthe dazu, schlage noch 4 Eierdotter daran damit der Teig nicht auseinanderlaufe, und rühre alles durcheinander. Dann lege in jedes auseinandergelegte Salathaupt etwas von der Fülle schlage die Blätter ordentlich darüber zusammen, binde sie, und lege sie in einen Tiegel oder Kastrol daß sie fest aneinander liegen; gieß ½ Maß gute Fleischbrühe dazu u. laß sie ½ Stunde kochen.

¼ Stunde vor dem Anrichten knete in 4 Loth Butter 1 Kochlöffelvoll Mehl, und gib diese Butter zu den Gekochten, damit die Brühe dick werde. Oder man kann auch das Mehl in Butter rösten und darangeben.

Man kann zu dieser Fülle auch eine Krebsbutter machen. Beym Anrichten werden die Bindfäden, mit welchen der Salat gebunden war hinweggenommen.

№ 56. Gefüllte Selleriewurzel.

Solche Wurzel braucht man 14 für 12 Personen. Sie werden geputzt u. soviel als möglich rund geschnitten, oben aber läßt man das Innere vom Kraut stehen, schneidet einen Deckel davon ab, höhlet die Wurzel aus und siedet sie im Salzwasser weich, füllet sie sodann mit einer von den schon beschriebenen Fleisch= oder Brodfüllen; oder mache eine besondere Fülle von 4 Paar Kalbsprießen oder 2 Kalbseutern mit einer Handvoll Morcheln, schneide dieselben ganz klein, dämpfe sie in vier Loth Butter, gib Salz und Muskatenblüthe dazu und fülle es in die Wurzeln. Mache dann den abgeschnittenen Deckel darauf, binde einen Faden darüber, und setze die gefüllten Wurzel in ein flaches Geschirr.

Die dazu gehörige Sauce mache wie folgt: nimm 3 Loth Butter mit einem Kochlöffelvoll Mehl in ein Kastrol, mache es untereinander, gib ½ Maß gute Bouillon, etwas Salz u. Muskatenblüthe dazu und laß es wohl verkochen, seihe die Sauce durch ein Sieb über die gefüllten Wurzel, mit welchen du sie fertig kochen läßt.

№ 57. Hoschpot mit Bechamelle, herrschaftlich.

Putze und wasche 8 Pastinate= 8 weiße 8 gelbe u. 8 baierische Rüben, 4 große Sellerie= und 8 große Petersiliewurzel,

auch 4 Kohlrabistücke, dann schneide sie in kleine Stückchen eines halben Fingers lang und eines kleinen Fingers dick, (man kann auch die Wurzeln ausbohren oder nach anderer beliebigen Facon schneiden, dann braucht man mehr Wurzel) lasse aber jede Sorte allein; auch wird jedes allein blanchiret d. i. einigemal aufgekocht, dann abgegossen und mit kalten Wasser abgeschwemmt.

Dann nimm 6 Loth frische Butter nebst 2 Loth Zucker in einen Tiegel oder Kastrol, der Zucker darf aber nicht gelb werden. Lege die blanchirten Wurzeln hinein, gib ½ Maß gute weiße Bouillon dazu, und laß sie ganz kurz (d. i. bis auf wenigen Saft eindämpfen. Wenn sie weich sind gib ½ Maß von deinen Beachmelle darauf, laß es aber nicht mehr kochen; salze sie vollends u. reib ein wenig Muskatennuß hinzu. Man kann auch kleingeschnittenen gekochten Schinken daruntergeben. Zu diesem Gemüße kann man auch die schon beschriebenen Gekrösewürste geben, auch ein halbgeräuchertes Spanferkel.

Wohlgemerkt, unter diesen Hospot kann man auch Spargel geben wenn es welchen gibt, auch grüne Erbsen so wird er noch besser. Doch muß der Spargel im Salzwasser abgekocht erst bei dem Anrichten daruntergegeben, und nur ein wenig damit aufgekocht werden, sonst verlöre er die Farbe und würde sich verkochen.

№ 58. Grüner Pflückspargel mit Kernerbsen.

Putze 4 Bund Pflückspargel, und brich ihn ab, so weit er sich brechen läßt; denn das andere ist nicht zu gebrauchen, weil es hart ist. Gib in ein Kastrol 6 Loth Butter und 2 Loth Zucker, laß den Zucker ein wenig angehen, gebe 3 starke Hande voll Kernerbsen, welche aber zuvor geputzt und gelesen sein müssen, hinein, und laß sie ganz weich dünsten. Der abgebrogene Sparchel wird im Salzwasser weich blanchirt, und zu den Kernerbsen gegeben; gieß einen Schöpflöffel voll Bechamelle daran, laß es noch einige Minuten dünsten, und zuletzt gib noch das nöthige Salz und Muskatennuß dazu.

Man kann auch gebackene Kälberfüße dazugeben, auch kleine Bufösen von Gekröse oder Kalbshirn.

№ 59. Kartoffelgemüse, bügerlich.

Schäle etwa 30 Kartoffeln, schneide eine jede in 4 oder 6 Theile, wasche sie sauber aus, lege sie in einen Hafen oder

Kastrol nebst dem nöthigen Salz und etwas Ingwer. Gib eine Petersilie- auch eine Sellerienwurzel und etwas Poree, welches alles zuvor geputzt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten sein muß, dazu. Dann gieß 1 Maß guter fette Bouillon daran, und laß es weich kochen, aber du mußt nachsehen, daß es nicht verkoche. Schneide dann 4 große Zwiebeln klein, und röste dieselben in 6 Loth Schmalz schön gelb; wenn die Kartoffeln angerichtet werden, so streue die Zwiebeln sammt etwas Petersilie oben darauf.

Dazu kann man weichgesottenes Lammfleisch auch Bratwürste geben. Nach Göttinger Manier kann man statt der Zwiebeln ½ Pfund Speck ganz klein würflich schneiden, denselben schön gelb rösten, und darüber geben.

№ 60. Kartoffeln auf eine andere Art, herrschaftl.

Wasche eben so viel Kartoffeln, wie oben, siede sie ab, wie gebräuchlich ist, ziehe die Haut davon, und schneide sie Scheibchenweise. Schneide 20 Charlotten und ein wenig Petersilie sehr fein zusammen, röste es mit ¼ Pfund Butter oder einem guten Gänsefett, lege die Kartoffeln hinein, und laß sie auch ein wenig dünsten. Dann nimm das nöthige Salz, etwas Muskatennuß und fein geschnittenen Schnittlauch, auch ¼ Maß guten sauren Rahm, (welcher aber zuvor abgesotten werden muß) mache solche Masse untereinander, lege sie auf eine Tortenpfanne, oben darauf streue ¼ Pfund Parmesankäse und ein wenig geriebenes Brod, auf dieses etwa 3 Loth Krebsbutter, und stelle sie in einen heißen Backofen, damit sie oben darauf eine schöne gelbe Farbe bekommen. Ist es Zeit anzurichten, so stich sie mit dem Anrichtlöffel heraus, und lege sie auf die Schüssel.

№ 61. Farçirte Zwiebeln auf eine andere Art, herrschaftlich.

Putze 16 spanische Zwiebeln, (diese sind die größten und weißesten) und wasche sie sauber, höhle sie mit einem Rübenbohrer ganz aus, aber du mußt Acht geben, daß die Zwiebeln keine Nebenöffnung bekommen. Lege die ausgebohrten Zwiebeln in ein Kastrol, gieß so viel Wasser daran, daß es 3 Finger hoch darübergehe, und laß dieselben einen Wall aufkochen. Dann nimm sie einzeln heraus, und lege sie auf ein sauberes

Tuch, damit sie schön trocken werden. Ferner nimm ½ Kalbsleber, ziehe die Haut davon ab, schabe sie auf einem Schneidbret mit dem Messer ab, schneide sie mit dem Schneidmesser so fein, als möglich ist, putze 14 Charlotten, schneide dieselben mit etwas Petersilie, auch einer halben Zitronenschale sehr fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Tiegel 5 Loth Butter, röste das Zusammengeschnittene darin, lege die Leber dazu, auch das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, etwa ½ kr. Brod, welches aber zuvor auf dem Reibeisen gerieben werden muß, 2 Eier und 2 Eierdotter, mache die ganze Masse untereinander, und laß sie kalt werden. Dann fülle die Zwiebeln damit, aber etwas höher, als die Zwiebeln sind. Bestreiche sie mit einem zerklopften Ei, und bestreue sie auch mit wenig Semmelmehl; gib in eine Tortenpfanne 6 Loth Schmalz, auch 2 Loth Zucker, laß denselben in dem Schmalz schön gelb angehen, lege die Zwiebeln hinein, gib ½ Maß gate Schü dazu, und laß sie weich dünsten (aber oben darauf muß ein Deckel mit Kohlen gestellt werden, damit sich die Farçe etwas aufzieht, und die Zwiebeln eine schönere Farbe bekommen). Ist es Zeit zum Anrichten, so lege sie auf eine Schüssel, worauf du sie anrichten willst; gib in den Saft, in welchem die Zwiebeln gelegen sind, einen kleinen Schöpflöffel voll von der schon beschriebenen Coulis, laß die Sauçe noch etwas aufkochen, nimm das Fett davon ab, mache die übrige Sauçe durch ein Haasieb an die Zwiebeln, und gib sie heiß zur Tafel.

№ 62. Spargel mit Kalbspriesen.

Putze 6 Bund Spargel, wie schon gesagt worden ist, sauber; hernach schneide ihn gliedlang, soweit er gut grün und weich ist, blanchire ihn in vielem siedenden Wasser mit ein wenig Salz, kühle ihn wieder mit frischem Wasser ab, und gieß dasselbe davon. Lege in einen Tiegel oder Kastrol eine ganze Zwiebel und etwas fein geschnittene Petersilie mit 6 Loth frische Butter, und laß sie auf dem Feuer zergehen. Gib dann den Spargel hinein, wie auch 5 Paar Priese, welche zuvor blanchirt, und in kleine Stücke geschnitten werden, und lege noch 2 Kalbseuter, welche aber zuvor, wie die Priese abgesotten sein müssen, dazu. Passire es sodann auf dem Feuer, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, fülle es mit ½ Maß gute Bouillon auf, laß es geschwind einkochen, damit der

Spargel grün bleibe, und streue auch ein wenig Salz und Pfeffer daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so legire es mit etlichen Eierdottern, und gib es im Topf zur Tafel.

№ 63. Spargel auf eine andere Art.

Schneide und blanchire den Spargel, wie schon gemeldet worden ist, nnd richte ihn auf die nämliche Weise zu, nur mit der Ausnahme, daß du noch mehrere Dinge darunter mischest; als nämlich, 2 Paar Kalbspriese, (welche wie vorher blanchirt, und in kleine runde Stückchen geschnitten werden) 12 — 14 Stücke Hühnerkämme (welche aber zuvor blanchirt, und in Fleischbrühe weich gekocht werden) und die Schweife von 24 Krebsen; ferner eine kleine Handvoll Morchel und so viel Champignons, die ebenfalls vorher geputzt und blanchirt werden. Richte und koche dieses alles, wie vorher schon gesagt worden ist, und gib es zur Tafel.

Man kann auch den Spargel mit gelben Rüben mischen, wenn sie jung sind. Die gelben Rüben müssen aber fein geschnitten und blanchirt werden, wie der Spargel.

№ 64. Hopfen mit Lammskarbonnade.

Putze 6 starke Hände voll Hopfen sauber, und lege ihn in frisches Wasser mit Salz, damit er weiß bleibe. Hernach blanchire ihn in vielem siedenden Wasser mit Salz, laß ihn aber nicht zu lange sieden; seihe ihn ab, und lege ihn wieder in wenig frisches Wasser mit Salz und Zitronensaft, oder statt dessen gieß ein wenig starken Weinessig daran, daß er schön weiß bleibe.

Lege dann in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth frische Butter und 1 Kochlöffel voll feines Mehl, rühre es untereinander, gib eine ganze Zwiebel hinein, und gieß so viel gute Bouillon daran, als du glaubst, zur Sauçe und dem Hopfen nöthig zu haben. Setze hernach die Sauçe auf das Feuer, und rühre sie so lange ab, bis sie gut verkocht ist. Dann gieß von dem Hopfen das Wasser rein ab, lege ihn in die Sauçe, und laß ihn einmal aufkochen; dann setze ihn auf die Seite, bis es Zeit ist anzurichten.

Richte inzwischen 14 Karbonnadestückchen, wie schon oft erwähnet worden ist, zu, salze dieselben, schneide 12 Charlotten, ein wenig Petersilie und Basilie mit dem Schneidmesser

recht fein, laß solches in 6 Loth Butter dämpfen, tunke die Karbonnade in dieses Finseur, bornire sie in feinem Semmelmehl, und laß sie auf einer gleichen Gluth auf dem Roste schön gelb grilliren.

Hernach laß den Hopfen aufkochen, gib vor dem Anrichten ein wenig feingeschnittene Petersilie, etwas Muskatennuß und ein wenig Pfeffer daran, verkoste ihn, ob er genug gesalzen ist, legire ihn darnach mit 6 Eierdottern und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Richte ihn dann an, lege die Karbonnade darauf, und gib ihn zur Tafel.

№ 65. Hopfengemüse auf eine andere Art.

Der Hopfen wird auf gleiche Weise, wie das erstemal zugerichtet, wie auch die Sauce; nur mische unter den Hopfen einen Bund kleinen grünen Pflückspargel, welcher gliedlang geschnitten wird, und blanchire ihn, gib auch kleine Lammspriese und Hühnerkämme darunter, (wie schon gesagt worden) pflücke eine kleine Handvoll Petersilie Blättchenweise ab, blanchire ihn im Wasser, lege ihn dann in ein frisches Wasser, und drücke ihn wohl aus. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib die Petersilie hinein statt des Geschnittenen, und legire diesen, wie den anderen Hopfen; dann gib ihn zur Tafel ohne Zitronensaft.

№ 66. Gefülltes Kraut, bürgerlich.

Um ein gefülltes Kraut für 12 Personen zu machen, sind drei nicht gar zu große Krautshäupter vonnöthen. Zu diesen nimm 1 ½ ℔. Schweinfleisch, hacke oder zerscheide solches mit dem Schneidmesser recht fein, rühre es mit ¼ Maß Milch und mit 10 Eier ab, würze es gleichfalls mit Salz, wenig Pfeffer und geriebener Muskatennuß, gib 3 Handvoll Semmelmehl daran, und laß es so lange stehen, bis Nachstehendes zugerichtet ist. Man blättert nämlich an den 3 Krautshäuptern die äußeren 12 schönsten Blätter ab, und nimmt die weiter hineinstehenden Blätter bis auf das Herz gleichfalls alle mit dem Messer ab. Die innern Blätter brüht man eine halbe Viertelstunde im siedigem Wasser, nimmt sie sonach mit einem Schaumlöffel heraus, und legt sie in einen Seiher oder Sieb, damit das Wasser ablaufe. Die 12 äußern Blätter legt man nun auch in das vorige Wasser, von welchen man aber zuvor die Rippen auf der Seite, wo sie erhöht sind, so dünn hin-

wegschneidet, daß sie dem Blatt gleich sind; man muß aber sehen, daß das Blatt kein Loch bekomme. Man läßt sie auch nur in der Absicht einige Walle sieden, daß man die Blätter hernach desto leichter biegen kann. Auch diese legt man, wie die ersten Blätter heraus, und läßt das Wasser ablaufen, nur mit mehrerer Vorsichtigkeit, daß ja keines zerreiße. Unterdessen bis diese Blätter erkalten, drückt man die innern aus, hackt oder zerschneidet sie, und rührt sie an das gehackte Fleisch. Dann legt man in eine irdene flache Schüssel 5 — 6 dünne Bindfäden Kreuzweis hinein, daß das Ende der Bindfäden auf jeder Seite über die Schüssel hinaushänge. Auf diese Fäden legt man das größte von den 12 abgenommenen Blättern, neben herum aber die übrigen Blätter, von welchen der obere Theil eines jeden Blattes unten auf dem ersten Blatt zusammenstoßen muß, und die Rippen über sich stehen. Dann man die obige Fülle nochmal durcheinander, lege sie in die aufgestellten Blätter hinein, und lege ein Blatt oben darauf; die in die Höhe stehenden Blätter aber werden mit der Hand einwärts gedrückt, daß sie wieder die Gestalt eines Krautkopfes bekommen. Hat man nun noch ein Blatt darauf gelegt, so werden die Fäden, einer nach dem andern, alle in eine Hand zusammengenommen, daneben die Blätter einwärts gedrückt, und die Bindfäden oben alle zusammengedreht. Das Ende dieser Fäden wickelt man einigemal um ein Hölzchen, welches einer kleinen Spanne lang und eines halben Fingers dick sein soll, und steckt solches auf beiden Seiten unter die Bindfäden, daß es fest halte; dann macht man in einem Tiegel oder Kastrol ein Gitter von abgeschabten Besensteckchen, legt die gefüllten Krautsköpfe darauf, gießt halb Fleischbrühe und halb so viel Wasser siedend daran, doch so, daß die Brühe über die Krautsköpfe nicht hinaufgehe; decket sie mit einem Deckel zu, und läßt sie in einem Ofen oder Bratröhre oder auch auf Kohlen 1 Stunde kochen, worauf man sie umwendet, und noch 1 Stunde kochen läßt. ½ Stunde vor dem Anrichten mache 8 Loth Butter heiß, röste 3 Kochlöffel voll Mehl darin, gieß auch ¾ Maß süßen oder sauern Rahm dazu, und laß es aufkochen. Sollte an den Krautköpfen sich die Brühe zu stark eingekocht haben, so kannst du noch ein wenig nachgießen. Wenn man nun die zugerichteten Krautköpfe anrichten will, so hebt man solche mit einem breiten Schäufelchen aus dem Kastrol, schneidet die Fäden herunter, legt die Krautköpfe auf eine Schüssel, gießt die

Brühe darüber, und trägt sie zum Tisch. Man kann auch an dies Kraut eine Krebsbrühe machen, man nimmt aber dann statt der Fleischfülle folgende:

Weiche zuerst 4 Kreuzerbrode geviertelt in Milch ein, und zerschneide 12 Loth frisches Nierenfett würfelweise; hernach nimm 3 kleine Zwiebeln, 2 kleine Hände voll gereinigtes und gewaschenes Petersiliekraut und eben so viel Schnittlauch, zerschneide solches mit dem Schneidmesser recht fein, und dämpfe es in 12 Loth Krebs- oder anderer Butter. Wenn es eine Weile gedämpfet hat, so rühre 3 verklapperte Eier, drücke das eingeweichte Brod aus, und rühre es daran. Laß es sonach noch eine halbe Viertelstunde dämpfen, gib es in eine Schüssel zum Nierenfett, schlage 6 Eier daran, würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüte, und mache es untereinander. Dieses füllt man nun, wie vorhin geschah, in die Krautblätter.

Wer sich mit dem Füllen nicht so viel Mühe geben will, kann auch die Krautblätter nur auf Besenhölzchen, von welchen vorhin die Rede war, in ein mit Butter bestrichenes rundes Geschirr legen, und mit der Fülle so verfahren, daß man auf das erste Blatt halben Fingers dick Fülle gebe, und so mit den übrigen Blättern Lagenweise also verfahre, bis beides Fülle, u. Blätter zu Ende sind. Im Kochen verfährt man eben so, wie oben.

Wenn man eine Krebsbrühe an das Kraut macht, werden die Krebsschweife der Länge nach zerschnitten, darauf gelegt, und auf folgende Art damit verfahren:

Laß 6 Loth Krebsbutter zergehen, röste einen starken Kochlöffel voll Mehl darin, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Jus oder gute Fleischbrühe daran, laß es verkochen, und treib es durch ein Haarsieb über das Kraut.

№ 67. Selleriegemüse, bürgerlich.

Für 12 Personen putze 12 Selleriewurzeln, wasche sie sauber aus, und schneide sie in kleine Schnitze; dann setze sie mit siedigem Salzwasser zum Feuer, laß sie weich kochen, gieß sie in einen Seiher, und schwemme sie mit kaltem Wasser ab. Ferner laß in einem Kastrol oder Tiegel 4 Loth Butter heiß werden, gib einen Kochlöffel voll Mehl daran, und röste es ein wenig gelblich. Gieß ½ Maß gute Bouillon dazu, gib das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, laß die Sauce

verkochen, lege die Sellerie in ein reines Geschirr, und gib die Sauce dazu. Ist es Zeit anzurichten, so laß die Sellerie noch einmal aufkochen.

Wohlgemerkt, Statt des gerösteten Mehls und der Bouillon kann auch von dem angesetzten Bechamelle genommen werden.

№ 68. Hochpot auf Hutteniſche Art.

Dieses Hochpot wird eben so zubereitet, wie schon bei dem ersten gesagt worden ist. Nur ist zu bemerken, daß jedes Wurzelwerk allein gekocht werden muß.

Putze 3 Häupter Wirsing, wasche ihn, schneide ein jedes Haupt in 4 Theile, binde die Stücke mit Bindfaden zusammen, damit er im Kochen nicht zerfahre, und koche denselben im Salzwasser ab. Wenn er weich ist, so lege ihn heraus, laß ihn kalt werden, und nimm den Bindfaden ab. Nimm auch 4 Häupter rothes Krant, verfahre eben so damit, wie mit dem Wirsing geschehen ist. Belege dann einen Hafen, welcher 2 Maß halten kann, auf dem Boden und neben herum mit 1 Pfund frischem Speck, welcher Messerrücken dick geschnitten werden muß, lege unten etwas von dem rothen Kraut auf den Boden, dann von der weißen Rübe, und so als ½ ℔. mageren gekochten Schinken, welcher aber in kleine Stücke geschnitten sein muß, auf diesen kommen gelbe Rüben, auch 1 Hammelsbrust, welche auch schon gekocht, und in kleine Stücke geschnitten sein muß: nämlich in der Größe eines kleinen Fingers. Dann kömmt der Wirsing darauf, auch wird 1 ℔. rothes Wildpret (sollte es auch nur von einem Braten übergeblieben sein) auf solche Art geschnitten und dazugeegeben, und so wird mit dem ganzen Gemüse verfahren, bis der Hafen oder Topf ganz voll ist. Man kann auch gekochte dürre Zungen oder auch geräucherte Spanferkel darunter geben, auch gebratene Kapaunen, junge Hühner oder auch von einem wälschen Hahn das übergebliebene Fleisch, es mag Fleisch sein, welches es auch will, auch ein wenig fettes Rindfleisch. Je mehr Sorten Fleisch darunter kommen, desto schöner sieht die Speise aus, und desto besser ist sie zu essen.

Wenn der Topf ganz voll ist, so gib das nöthige Salz und Muskatennuß dazu; dann gieß ¾ Maß gute fette Schü daran, decke den Hafen mit einem Deckel wohl zu, setze die Speise in eine heiße Asche, und laß sie 3 bis 4 Stunden dünsten. Ist

es Zeit anzurichten, so stürze die Speise auf eine Schüssel nimm den Speck herab, gieß oben darüber 6 Loth zergangener Butter oder Fleischfett, und gib sie zur Tafel.

№ 69. Gefüllter Stockfisch auf eine andere Weise, nach Wiener Art.

Schuppe und löse von 8 Stücken Stockfisch die Haut sauber ab, und siede ihn, wie schon gemeldet worden ist, ohne Haut. Darnach laß das Wasser von dem Stockfisch sauber ablaufen, schneide 2 Zwiebeln fein in ein Geschirr nebst 8 Loth frische Butter, und laß ihn dünsten. Gib $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm und dann den Stockfisch dazu nebst etwas fein geschnittener Petersilie, Salz und Muskatennuß, und laß alles zusammen auf dem Feuer noch ein wenig dünsten. Gib es hernach auf ein Schneidbret, schneide es fein, streue eine Handvoll fein geriebenes Semmelmehl daran, schlage 4 Eier nebst 4 Eierdotter dazu, und mische es. Dann gib diese Fülle auf die Stockfischhaut, streiche sie mit dem Messer schön gleich, wickle sie zusammen, und richte sie nachher in ein Kastrol oder Tiegel, mache 6 Loth Schmalz heiß und gieß es darüber; dann gieß $\frac{1}{4}$ Maß guter Erbsenbrühe daran, laß ihn in einem Ofen oder bei einer Gluth von oben und unten kochen, damit er oben eiu wenig Farbe bekomme, und richte ihn nach diesem an.

№ 70. Stockfisch mit Rahm.

Nimm in ein Geschirr 6 Loth Butter mit 1 Zwiebel, ein wenig Thymian und ein Lorbeerblatt, laß dieses auf dem Feuer dünsten, gib einen Kochlöffel feines Mehl dazu, gieß auch $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm daran, und laß es kochen, wie einen dünnen Kindsbrei. Wenu das Mehl verkocht hat, so treib es durch ein Haarsieb, siede dann 8 Stücke Stockfisch, wie schon gemeldet, unb lege ihn Stückchenweise in die Sauçe; gib dazu etwas fein geschnittene Petersilie, Salz und ein wenig Muskatennuß. Er muß aber in dieser Sauçe nicht mehr kochen, sondern nur heiß bleiben, und geschwungen werden.

№ 71. Laberdan mit Butter.

Für 12 Personen braucht man 4 Pfund Laberdan. Gieß auf die Haut vom Laberdan ein siedendes Wasser, schuppe ihn

ab, und siede ihn im Wasser. Man muß ihn aber dreimal frisches Wasser geben, damit er schön weiß werde. Dann lege ihn auf die Schüssel, gib etwas fein geschnittene Petersilie, auch ein wenig Pfeffer und Muskatennuß darauf. Laß hernach 8 Loth frische Butter oder Schmalz auf dem Feuer zergehen, säume es ab, und gieß es ohne Salz klar darüber.

№ 72. Laberdan mit Buttersauçe.

Der Laberdan wird auf vorhergemeldete Art gesotten, dann nimm 8 Loth frische Butter in ein Geschirr, gib 4 Eierdotter dazu, würze es mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatennuß, auch drücke den Saft von einer Zitrone daran. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege das Stück Laberdan trocken auf die Schüssel, rühre die Butter auf dem Feuer ab, laß sie aber nicht kochen, sondern gieß sie, wenn sie anfängt dick zu werden, über den Laberdan.

№ 73 Laberdan mit Petersiliewurzeln.

Siede ihn, wie schon gemeldet, im Wasser, schneide nachher 4 Petersiliewurzeln, so lang als ein Glied und fein wie Nudeln, und siede ihn im Wasser mit Salz ab. Lege in ein Geschirr 4 Loth Butter mit einer Zwiebel, mache einen Kochlöffel voll Mehl gelb, gieß ¼ Maß Erbsenbrühe daran, und laß die Sauçe kochen. Gib dann die Petersiliewurzel dazu, laß sie auch mit kochen, daß die Sauçe dick werde, würze sie mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatennuß, lege den Laberdan trocken auf die Schüssel, und gieß die Sauçe darüber.

№ 74. Laberdan mit Zwiebeln.

Schneide den Laberdan in 14 bis 16 Portionen oder Stücke, und siede ihn, wie schon gemeldet worden. Dann schneide 4 Zwiebeln Blättchenweise in ein Geschirr mit 6 Loth frische Butter, laß sie auf dem Feuer dünsten, gib hernach den Laberdan dazu, wie auch ein wenig Pfeffer und fein geschnittene Petersilie, und laß ihn auch damit dünsten. Zuletzt gieß ¼ Maß Erbsenbrühe daran, laß ihn aufkochen, daß es eine kurze (d. i. nur ein wenig) Sauce gebe, so ist er fertig.

№ 75. Sellerie mit Bechamelle, herrschaftlich.

Nimm eben so viel Selleriewurzeln, als schon gesagt

worden ist, eben so geschnitten und gewaschen, wie die vorigen. Siede sie im Salzwasser ganz weich, gieß sie ab, kühle sie im kalten Wasser ab, und laß sie ablaufen. Dann lege sie in ein Kastrol oder Tiegel, gib Salz, Muskatennuß und ½ Maß von dem Bechamelle dazu, und laß es ein wenig mitkochen, aber nicht lange, damit das Bechamelle nicht zusammenlaufe.

Dazu kann man Gekrösewürste, auch Kalbskarbonnade geben.

№ 76. Sauerkraut mit Fasanen und Trüffeln, herrschaftlich.

Das Sauerkraut wird eben so gekocht, wie bei dem Kraut mit Feldhühnern ist gesagt worden, und es wird auch so viel genommen. Nur ist dabei zu bemerken, daß man für 12 Personen 2 Fasanen nothwendig habe. Sind dieselben sehr fett, so braucht man sie nicht zu spicken. Noch besser ist es wenn man die Fasanen in einem Kastrol bratet, damit man den Saft an das Kraut brauchen könne.

Für 12 Personen sind ¾ Pfd. Trüffeln nothwendig, welche geputzt und gewaschen, in ¼ Maß guter Bouillon, auch in ¼ Maß Wein nebst 2 Zwiebeln und Nägelein gesotten, dann herausgenommen, in kleine Scheibchen geschnitten, und unter das Kraut gegeben werden müssen. Ist es Zeit anzurichten, so gib das Kraut auf die Schüssel, und oben darüber noch Fett von den Fasanen, auch ein wenig geschnittene Petersilie. Die Fasanen gibt man besonders zur Tafel.

№ 77. Karfiol und Bechamelle mit Parmesankäse im Ofen krustirt.

Putze 8 schöne Stauden Karfiol sauber, du mußt aber Acht geben, daß er ganz bleibe, und siede denselben im Salzwasser ab; wenn er aber weich ist, so lege ihn auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe. Lege ihn hernach auf die Schüssel, auf welcher du ihn anrichten willst.

Mache von 8 Eierdottern eine Laison, wie schon mehrmal gesagt worden ist, laß ¼ Maß Bechamelle heiß werden, gib die Laison dazu, und laß es mit einander ein wenig auf dem Feuer anziehen, gib es oben auf den Karfiol, reib ¼ Pfd. Parmesankäse auf einem Reibeisen, und streue ihn oben auf das Bechamelle. Laß 4 Loth Krebsbutter warm werden, und gieß es

oben auf den Parmesankäse. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten nimm 2 starke Hände voll Salz, lege es auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf, und schieb die Speise in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit der Karfiol eine schöne gelbe Farbe bekomme. Dann mache eine besondere Sauce dazu, nimm $\frac{1}{4}$ Maß Bechamelle, mache noch eine Laison von 4 Eierdotter, mische es untereinander, streue das nöthige Salz und die gehörige Muskatennuß daran, und gib diese Sauce heiß zu dem Karfiol, aber abgesondert.

Wohlgemerkt, dazu kann man gebackene Prieschen oder auch gute Bratwürste oder gebackene junge Hühner nach Belieben geben.

№ 78. Grüne Erbsen mit Lammfleisch.

Lasse 4 Gaisel Kernerbsen, die zuvor ausgehülset sind, im siedenden Wasser mit Salz einen Sud aufwallen. Hernach gib 6 Loth frische Butter nebst 1 Loth Zucker in ein Kastrol oder Tiegel, lege die Erbsen hinein, schneide etwas Petersilie fein, gib sie daran, wie auch ein Pfötchen Hühnchenkraut nebst dem nöthigen Salz. Dazu mische sogleich 2 Lammsbrüste, welche halb gekocht und in kleine Stückchen geschnitten sein müssen, hernach passire alles zusammen auf dem Windofen, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehls daran, und fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon auf, laß es langsam kurz (d. i. ohne viel Sauce) dünsten, damit es gelinde und gut werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib etwas Muskatennuß dazu, und gib es zur Tafel.

№ 79. Kohlrabi auf bürgerliche Art.

Putze 14 Stücke Kohlrabi, und schneide sie hernach in der Rundung, wozu auch das Grüne kömmt. Setze Wasser an das Feuer, laß es mit Salz sieden, gib die Kohlrabistücke hinein, und laß sie einige Walle aufsieden. Hernach gieß sie ab, und frische sie wieder mit frischem Wasser auf, welches man aber ablaufen läßt.

Lege dann in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter oder auch gutes Fett, und mache in selbiger einen Kochlöffel voll Mehl gelb, gib eine fein geschnittene Zwiebel hinein, fülle sie an mit $\frac{3}{4}$ Maß guter Bouillon, damit sie über die Kohlrabistücke gehe, gib fein geschnittene Basilie und etwas Salz dazu, setze es auf ein stätes Feuer, auf welchem du sie jähe einkochen

läßt, so wird das Kohlrabigemüse gelinde, und bleibt grün. Willst du es aber auf solche Art nicht haben, so setze es auf ein stätes Feuer, und laß es einkochen.

Du kannst nach Belieben Fleisch dazugeben; jedoch ist das halbgeselchte Schweinfleisch allzeit das Beste zu allen Gemüsen, weil es einen guten Geschmack macht; das Fleisch muß aber zuvor halb weich sein, dann ganz in das Gemüse gesteckt, und vollends weich gedämpft werden. Für 12 Personen sind 4 Pfund nothwendig; vor dem Anrichten wird das Fleisch herausgenommen, in Portionen geschnitten, und auf das Gemüse gelegt.

Da solche Gemüse wässerig sind, so muß man auch trachten, etwas Kräftiges und Starkes dazu zu geben, so werden die Gemüse allzeit besser sein.

№ 80. Kohlrabi ohne das Grüne, auf bürgerliche Art.

Putze eben so viel Kolrabistücke, wie vorhin gemeldet, sauber, schneide sie in Viertel; sind es aber ganz ausgewachsene, so schneide sie in 10 bis 12 Stücke, und blanchire sie hernach im Wasser.

Mache in einem Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter oder gutes Fett heiß, lege die Kohlrabistücke hinein, gib 1 ganze Zwiebel, Salz und ein Stückchen halbgeselchtes Schweinfleisch dazu; setze es hernach auf ein stätes Feuer, und laß es dünsten, wende es aber zum öftern um. Wenn sie sehr kurz (d. i. der Saft sehr eingekocht ist) werden, so giß $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon daran, und laß sie nach und nach weich werden. Hernach mache einen Kochlöffel voll Mehl mit 6 Loth Butter oder Schmalz gelb, gib es dazu mit $\frac{1}{4}$ Maß guter Schü und ein wenig ganzer Basilie, laß sie gelinde kochen, und gib sie hernach, wenn du die Basilie und die Zwiebel davon genommen hast, zur Tafel.

№ 81. Kohlrabi auf eine andere Art.

Schäle die Kohlrabistücke, schneide sie schön rund, wie schon mehrmal gesagt worden ist, und nimm mit dem Messer oben den Deckel sammt den Grünen hinweg; aus dem Herzen, welches in der Mitte bleibt, mache einen Deckel, den Apfel davon höhle in die Runde schön aus; außen herum kannst

du ihn nach Belieben mit einen kleinen Messer etwas ausschneiden. Hernach blanchire die Kohlrabistücke sammt den Deckeln im siedenden Wasser und lege sie darauf wieder in frisches Wasser. Gib die ausgeschnittenen Kohlrabistücke in eine weiße Braise, u. laß sie auf einen ståten Feuer kochen bis sie gelinde sind. (Die Braise besteht in ½ Pfd. Butter, ¾ Maß fette Bouillon, dem nöthigen Salz, 2 Zwiebel und 6 Någelein.

Wenn es bald Zeit ist anzurichten, lege die Deckel davon auch in die Braise, und laß sie nur ein wenig kochen, damit sie schön grün bleiben, sie dürfen aber nicht viel gekocht werden weil sie nur dazu dienen die Speisen zu garnien.

Mache dann ein Salpico von 3 Paar Priesen, 2 Kalbseutern welche zuvor ausgewaschen und blanchirt sein müssen, ½ ℔. gekochten Schinken, welcher klein gewürfelt geschnitten wird, und eine Handvoll Champignons, die auch vorher geputzt und gewaschen wurden. Alles dieses schneide klein würfelartig uud passire es zusammen mit 6 Loth frischer Butter nebst einer feingeschnittener Zwiebel. Reibe etwas Muskatennuß daran, salze es, gib ein wenig feingeschnittene Petersilie dazu, schütte ¼ Maß gute Bouillon hinzu, und lasse es ganz kurz (d. i. daß nur wenig Saft dabei bleibt) dünsten. Hernach gieß 1 Schöpflöffelvoll Bechamelle daran und lasse die ganze Masse noch einmal aufkochen. Ist es bald Zeit zum Anrichten so nimm die Kohlrabistücke heraus, lege sie auf ein sauberes Tuch damit das Fett davon ablaufe. Legire das Salpico mit 6 Eierdottern, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und fülle damit die Kohlrabistücke; decke sie dann mit den abeschnittenen Deckeln zu, lege sie auf die Schüssel auf welche du solche anrichten willst u. gib 2 obere Kaffeschalenvoll gute Schü darunter. Man kann auch ¼ Maß Schü abgesondert dazugeben.

№ 82. Kohlrabi noch auf eine andere Art.

Schåle u. schneide die Kohlrabistücke rund wie schon gesagt wurde, jedoch ohne Deckel; richte sie hernach in eine Braise, wie ebenfalls gelehrt wurde, und laß sie schön gelinde weiß kochen. Nimm 4 ℔. geselchtes Schweinefleisch, welches vorher abgesotten wurde dazu. Wenn nun alles gelinde ist und die Zeit zum Anrichten kommt so nimm die Kohlrabistücke heraus, damit das Fett davon komme, rangire sie in den Topf oder in eine Schüssel, zerschneide das geselchte Fleisch in 20 Stücke u. garnire das Gemüse damit. Sodann passire die Braise durch ein Haarsieb,

nimm das Fett wohl davon, (welches Fett man den andern Tag für andere Gemüße ebenfalls verwenden kann). Die wenige Brühe welche bleibt gib in ein Kastrol nebst 1/4 Maß Schü damit es eine gelbe Farbe bekomme, laß es auf dem Feuer etwas eingehen und gieß es über das Kohlrabigemüße, dann gib es recht heiß zur Tafel.

№ 83. Broccoli (die frischen Sprossen an den abgeschnittenen Kohlstauden) auf italienische Art.

Schäle 10 Stengel Broccoli ab, schneide sie Messerrückendick, blanchire sie hernach in vielen siedenden Wasser mit Salz aber nur ein Paar Sud, und laß sie im frischen Wasser wieder abkühlen.

Darauf laß in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth frische Butter auf dem Feuer heiß werden, passire darin 2 feingeschnittene Zwiebel, gib sonach die Broccolli hinein, und streue das nöthige Salz nebst wenig feingeschnittener Basilie daran. Hierauf setze sie auf ein stätes Feuer und laß sie dünsten, decke sie aber nicht zu damit sie nicht gelb werden, auf solche Art werden sie gelinde. Wenn es Zeit ist anzurichten legire sie mit 4 Eierdottern, schwinge sie herum u. richte sie in einen Topf oder Schüssel an.

Du kannst Bratwürste dazugeben Willst du aber die Broccoli beym Abendessen geben so müssen die Bratwürste wegbleiben und etwas anderes dazugegeben werden.

№ 84. Sellerie mit Lammsfleisch.

Putze 12 Selleriewurzel, schneide sie in kleine Theile wie schon mehrmals gezeigt wurde, blanchire sie ein wenig im Wasser und richte sie hernach in eine Braise, wie bei dem Kohlrabigemüse gesagt wurde, in welcher sie stät sieden müssen bis sie gelinde sind. Siede dann 2 Lammsbrüstchen weich, zerschneide sie in kleine Stückchen, lege das Fleisch in ein Kastrol mit 4 Loth frischer Butter u. einer ganzen Zwiebel, gib das nöthige Salz dazu, passire es auf dem Feuer, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, fülle es mit 1/2 Maß gute Bouillon auf, u. lasse es jäh kochen bis die Brühe ganz kurz ist. Hernach nimm das Fleisch sauber von der Brühe heraus in ein anderes Geschirr oder reines Kastrol, wie auch die Sellerie aus der Braise, aber ohne Fett, und lege sie zu dem Fleisch; passire die Brühe ohne Fett daran, und gib ein wenig blanchirte Blättchenweise gepflückte Peter=

silie dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so setze das Fleisch auf, laß es aufkochen, legire es mit 6 Eierdottern, richte es sodann sauber an und gib es zur Tafel.

№ 85. Sellerie auf Hühnerkammart.

Schneide an 12 Selleriewurzel die Form von Hühnerkämmen, blanchire sie im Salzwasser, und richte sie in eine Braise, (**Braise**, ein Gemenge von allerlei Gemüsen und Kräutern zusammengeschnitten) wie schon gemeldet wurde. Hernach mache ein Ragout von Hühnerflügeln, Mägen u. Lebern, 2 Paar Priesen und 3 Ochsengaumen, welches alles vorher sauber geputzt u. blanchirt seyn muß.

Ueber dieses mache eine gelbe Brühe von 1½ Schoppen Coulis. Wenn dieses alles weich ist so gib auch die Sellerie dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so laß es aufkochen, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und gib es zur Tafel.

№ 86. Sellerie auf Champignons Art.

Schneide aus den Selleriewurzeln die Form der Champignons und richte sie in die Braise, wie vorher gemeldet. Sodann nimm eine Kalbsbrust welche 3 ℔. haben kann, blanchire sie, damit sie schön weiß bleibe, und schneide kleine Stückchen daraus; mache eine weiße Brühe mit 6 Loth frischer Butter, 1 Kochlöffelvoll Mehl, einer ganzen Zwiebel und ½ Maß Bouillon nebst dem nöthigen Salz, laß es aufkochen, gib das Fleisch hinein u. laß es gelinde und kurz kochen, dann lege die Sellerie auch dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so legire es mit 4 Eierdottern, und gib es zur Tafel.

№ 87. Sellerie frikassirt.

Mache solche wie schon gemeldet, auf die nämliche Art mit Hühnern, und am Ende legire sie mit 4—6 Eierdottern.

№ 88. Weiße Rüben mit Schweinsfüßen und Ohren.

Schäle 12—14 Rüben, schneide sie entweder rund oder viereckig, auch in Würfel; und laß sie im Wasser sieden. Gib sie darauf in frisches Wasser, laß in einem Kastrol 6 Loth frische Butter und 2 Loth Zucker gelb aufgehen, gib die Rüben zugleich

hinein, damit der Zucker nicht verbrenne, setze sie hernach auf eine kleine Gluth, laß sie dünsten und schwinge sie öfters.

Nachdem die Schweinsohren sauber flammirt u. blanchirt auch halb gesotten sind, zerschneide sie in kleine Stücke u. lege sie zu den Rüben nebst dem nöthigen Salz. Wenn alles gut gedünstet hat und schön gelb ist so streue ein wenig Mehl daran, fülle sie mit $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon u. $1/4$ Maß Schü auf und laß es einkochen, so werden sie noch kräftiger. Du kannst auch statt der Ohren und Füße ein halbgeselchtes (geräuchertes) Fleisch welches zuvor abgesotten wird dazugeben, und mitkochen lassen. Wenn es Zeit zum Anrichten wird so gieße das Fett davon, laß sie wohl aufkochen, richte sie hernach in einen Topf oder Schüssel an, und gebe sie zur Tafel.

№ 89. Bayerische Rüben mit Kastanien.

Schneide die Rüben wenn sie sauber geputzt sind in eine Form schön gleich, z. B. einen halben Finger lang u. einen kleinen Finger dick. Laß 3 Loth Zucker mit 6 Loth Butter zergehen u. gib die Rüben hinein. Hernach lege $\frac{1}{2}$ ℔. Kastanien, welche zuvor gesotten und abgeschält sind dazu, gib $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon daran, wie auch 2 Schweinsfüße u. 2 Ohren dazu, welche aber erst im Salzwasser halb abgesotten u. in kleine Stückchen geschnitten werden; dann brate 6 Bratwürste schneide sie in kleine Stückchen und gib sie auch darunter. Nehme das Fett wohl davon, und richte sie in einen Topf oder Schüssel sammt den Fleisch an.

№ 90. Wirsing mit Feldhühnern, Schweinsknöchelchen und geselchtem Fleisch, herrschaftlich.

Der Wirsing wird blanchirt und hernach Viertelweise in ein Kastrol gerichtet. Dann putze und wasche 4 Feldhühner und spicke sie. Lege in ein Kastrol oder Tiegel $\frac{1}{2}$ ℔. feingeschnittenes Nierenfett und 2 Zwiebel welche kleingeschnitten werden, gib die Feldhühner nebst den nöthigen Salz darein, lege 6 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter dazu, und setze sie auf die Gluth. Wenn das Nierenfett und die Zwiebel etwas gelb angegangen sind so gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran. Schneide drei Pfund mageres geselchtes oder halbgeräuchertes Schweinefleisch welches sauber gewaschen ist in 14 Stückchen, und lege solches zu den Feldhühnern; laß es noch so lange da-

mit dünsten bis die Feldhühner ganz fertig sind. Sollten die Feldhühner aber keinen Saft mehr haben so gieß noch 1/4 Maß gute Bouillon darauf. Wenn die Feldhühner nebst dem geselchten Fleisch noch 1/4 Stunde gekocht haben, so lege die Feldhühner mit dem geselchten Fleisch heraus auf eine Schüssel, und dressire das Fett von dem Saft ab.

Nimm 4 Loth Butter nebst einen Kochlöffelvoll Mehl in ein Kastrol oder Tiegel, auch 12 feingeschnittene Charlotten dazu, röste sie etwas gelb, gieß den Saft von den Feldhühnern u. $\frac{1}{4}$ Maß gute fette Bouillon daran, mache die Brühe durch ein Haarsieb an den Wirsing, und reib ein wenig Muskatennuß darauf. Nimm 3 Pfd. Schweinsknöchelchen, welche vorher im Salzwasser abgesotten werden, wobei zu bemerken ist, daß sie nicht ganz weich sieden dürfen; nimm sie aus dem Salzwasser auf ein Schneidebret und schneide 14 Portionen daraus, lege sie unter den Wirsing und laß sie mit demselben ganz weich dünsten.

Dann nimm eine Form belege dieselbe mit Speck, wie schon mehrmal gesagt wurde, schneide die Brüstchen von den Feldhühnern nebst Schenkelchen herab, lege den gespickten Theil unten auf den Speck, bedecke die Feldhühner mit etwas Wirsing, auf solchen gib das in Portionen getheilte geselchte Fleisch, dann auf solches wieder eine Lage Wirsing, auf welchen endlich die in Portionen geschnittene Knöchelchen die zuvor im Wirsing mitgedünstet haben gelegt werden. Zu oberst gib den übrigen Wirsing, gieß sonach 2 Anrichtlöffelvoll gutes Suppenfett nebst den übrigen Saft von den Wirsing. Diesen aber setze 3/4 Stunden vor dem Anrichten in einen heißen Backofen u. laß ihn schnell backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze den Wirsing auf die Schüssel auf welcher du anrichten willst, und nimm die Specktheilchen herab. Gib 3 Loth Glace in ein Geschirr, laß es zergehen und glacire die gespickten Feldhühnerbrüstchen damit; gib 1/4 Maß gute Schü an die übriggebliebene Glace und laß es aufkochen, treibe es durch ein Haarsieb, u. gib den Saft abgesondert zur Tafel.

№ 91. Weißes Kraut mit Rahm.

Putze 8 Stauden weißes Kraut, schneide alle Dorschen heraus dann blanchire es, und drücke es wohl aus. Schneide 2 Zwiebel recht fein, lege sie in ein Kastrol oder Tiegel mit 6 Loth frische Butter u. laß sie heiß werden. Durchschneide das Kraut mit dem Schneidemesser ein wenig und lege es zu die Zwiebel,

streue etwas Salz, ein wenig feingeschnittene Basilie u. Thymian dazu, und gieß ¼ Maß fette Schü oder Fleischbrühe daran, lege auch 4 Pfund halbgekochtes u. geselchtes Fleisch dazu, (das äußere Beräucherte muß wohl davon geschnitten werden) setze es auf das Feuer laß es dünsten und wende es öfters um. Wenn das Kraut halb gekocht ist so stäube einen Kochlöffelvoll feines Mehl hinein und gieß ½ Maß sauern Rahm daran; laß es dann kochen bis die Brühe kurz wird. Ist es nun Zeit zum Anrichten so richte das Kraut in einen Topf, schneide das geselchte Fleisch in kleine Stücke, lege sie darauf oder wenn du willst auch ganz, und gib es auf die Tafel.

№ 92. Weißes Kraut in der Braise mit Schinken, auf eine andere Art.

Schneide soviel Kraut als schon gesagt wurde in der Mitte voneinander, blanchire es im siedenden Wasser mit Salz, und laß es nur 2 Sude aufkochen. Hierauf gieß es ab, gib frisches Wasser daran und drücke es gut aus, schneide die Dorschen heraus und binde jedes Haupt mit einen Bindfaden zusammen.

Belege dann den Boden eines Tiegels oder Kastrols mit 1 Pfund Speck welcher in dünne Blätter geschnitten und nicht dicker als ein Messerrücken sind, lege 1 *U.* rohen Schinken in dessen Mitte, und rangire das Kraut auch hinein. Gib dazu 1 ganze Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie, 1 Pastinate und 2 Petersiliewurzel, ein wenig Thymian u. Basilie, weniges Salz u. 10 ganze Pfefferkörner; bedecke es oben auch mit Speck, gieß ½ Maß Bouillon darauf, setze es auf das Feuer und laß es 3 Stunden langsam kochen. Wenn es Zeit ist anzurichten, nimm ein Haarsieb setze es auf eine Schüssel, und lege das herausgenommene Kraut auf dasselbe, damit das Fett herablaufe. Schneide den Schinken in kleine Stücke und lege ihn oben auf das angerichtete Kraut herum; nimm das Fett von der Braise genau hinweg und das wenige was bleibt gieß durch ein Haarsieb an das Kraut, welches dann zur Tafel gegeben wird.

№ 93. Weißes Kraut, bürgerlich.

Putze und blanchire 8 Stauden weißes Kraut im Wasser, nimm sie heraus drücke sie sauber aus, schneide sie Viertelweise und richte sie in ein Kastrol, lege 4 Pfd. halbgekochtes geselchtes Fleisch oder auch ebensoviel Schaffleisch, welches aber über die

Hälfte ausgekocht u. in kleine Stücke geschnitten sein muß, nebst dem ein wenig Basilie und Salz dazu. Mache eine Brühe, wie schon bei den Wirsing gemeldet wurde, laß es einige Stunden langsam kochen bis alles wohl gelinde ist und die Brühe kurz wird, hernach gib es nebst dem Fleisch welches oben darauf herumgelegt wird zur Tafel.

№ 94. Erbsen auf böhmische Art.

Lies 2 Pfd. Erbsen wasche sie, dann schütte sie in einen Kessel oder Hafen worin du solche sieden willst, mache ihn zur Hälfte voll gieße lauliches Wasser daran und laß sie langsam sieden, decke aber den Hafen nicht zu. Fangen nun die Erbsen an aufzuschwellen so wird der Hafen voll, hernach darf man nichts anderes thun als die Erbsen Zeitweise zu schwingen und mit ½ Maß fette Bouillon auffüllen, wobei zu bemerken daß man solche niemals zudeckt, sondern beständig langsam fortsieden läßt bis sie weich werden wie Mark. Man darf auf solche Art keine Hülsen hinwegthun, weil sie mit den Hülsen gelinde werden.

Nachdem schneide 2 Zwiebel fein, lege sie in ein Kastrol, mimm ¼ Pfd. Speck schneide ihn kleingewürfelt, laß ihn auf den Feuer gelb werden und passire ihn an die Zwiebeln, damit der gelbe Speck wegkomme, setze sie hernach auf das Feuer und laß solche ein wenig anziehen, dann gib die Erbsen hinein soviel du nöthig hast nnd setze sie vom Feuer. Gib ein wenig von diesen Erbsen in ein kleines Geschirr, lege geschnittene Wurzel dazu: als 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie- u. 1 Pastinatewurzel welche klein würfelartig geschnitten werden müssen, ein wenig Basilie, Thymian u. ein Pfötchen Hündchenkraut, laß sie wieder mit 4 Pfd. geräucherten Fleisch von einer Schweinsbrust sieden. Hernach dressire sie durch ein Sieb oder Haartuch und gieß sie an die Erbsen, streue auch ein wenig feingeschnittene Petersilie nebst Salz hinein. Ist es Zeit zum Anrichten so mache die Erbsen warm, richte sie an und lege kleine Stückchen von dem gesottenen Schweinefleisch oben darauf, dann gib sie zur Tafel.

№ 95. Sauerkraut mit Schnecken, auf Siebelsche Manier.

Nehme soviel Sauerkraut wie schon mehrmals gezeigt wurde. Lege es in einen Topf, gieß 1 Maß Wein, und Wasser soviel als nöthig ist daran, laß es über die Hälfte weich kochen, schnei-

de 4 große Zwiebel fein, gib in ein Kastrol oder Tiegel $^1/_4$ ℔. Schmalz laß es heiß werden, lege die geschnittenen Zwiebel hinein und röste sie gelb, lege das Sauerkraut darauf und gib $^3/_4$ Maß Erbsenbrühe dazu, oder willst du statt der Erbsenbrühe eine fette Bouillon gebrauchen ist es noch besser. Mache 8 Loth frische Butter heiß, und gieß sie oben auf das Kraut, gib das nöthige Salz daran, und laß es ganz weich dünsten so daß es gar keinen Saft mehr hat, gib $\frac{1}{4}$ Maß sauern Rahm auch 1 Schöpflöffelvoll Bechamelle dazu und mache das Kraut untereinander. Schneide 1 Pfd. frischen Speck in kleine Blätter in der Dicke eines Messerrückens und belege eine Form damit, welche aber die Größe hat daß du für 12 Personen Sauerkraut darein legen kannst. Wasche $1^1/_2$ Schock Schnecken und koche sie wie bei den farcirten Schnecken gesagt wurde. Die Farce wird ebenso gemacht als wolltest du die Schnecken in die Häuschen einfüllen. Lege von dem Sauerkraut eine Lage in die Form, dann eine Lage Farce darauf, auf die Farce werden die Schnecken gesetzt, dann kommt wieder Sauerkraut und sofort bis die Form voll ist. Mache eine Öffnung in die Mitte des Krautes u gieße 6 Loth Sardellenbutter darein, welche auf folgende Art zubereitet wird: 10 Sardellen werden ausgewaschen u. ausgegräthet mit 6 Loth Butter in einen Mörser feingestoßen und wieder herausgenommen; dann läßt man sie auf dem Feuer zergehen und treibt sie durch ein Haarsieb. Darauf stellt man das Kraut in einen nicht gar zu heißen Backofen und läßt es $^1/_2$ Stunde backen. Ist es bald Zeit anzurichten so stürze das Kraut auf eine Schüssel, nimm das Fett davon, die Speckblätter nimm auch herunter, reib $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse auf einem Reibeisen, und bestreue das Kraut damit oben und neben herum, setze die Schüssel auf ein Backblech mit Salz, damit dieselbe nicht zusammenspringe, und gib sie in einen heißen Backofen, damit der Käse etwas anziehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm das Kraut heraus, und gib es zur Tafel.

№ 96. Verlorne (pochirte) Eier mit Bechamelle statt eines Entremets (Beygerichts zum Einschieben) oder eines abgesonderten Gemüses zu geben.

Nimm eben so viele Eier, auch so viel Wasser und Essig, wie schon gemeldet worden ist, und pochire sie auf diese Art: nämlich wenn sie sich also zusammengezogen haben, so nimm ein

jedes heraus, und lege sie in ein kaltes Wasser. Dann schneide ein jedes neben herum ab, nämlich das überflüssige von dem Weißen, und lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser von den Eiern ablaufe; lege sie auf eine Schüssel, auf welcher du sie anrichten willst, mache $\frac{3}{8}$ Maß von dem Bechamelle in einem Kastrol oder Tiegel heiß, gib das nöthige Salz dazu, und die Hälfte von dem Bechamelle über die Eier, die andere Hälfte aber abgesondert.

№ 97. Linsen mit Feldhühnern.

Die Linsen werden zubereitet, wie schon gezeigt worden ist; aber nur ist dabei zu bemerken, daß die Feldhühner in einem Kastrol oder Tiegel gebraten werden.

Erstens werden sie saftiger gebraten, und zweitens muß der Saft zu den Linsen verwendet werden, damit sie einen besseren Geschmack bekommen.

Wenn die Linsen ganz fertig sind, und es bald Zeit zum Anrichten wird, legt man die Feldhühner heraus, dressirt dieselben, lege sie auf eine Schüssel oder Teller, und stelle sie warm. Den Saft mache durch ein Haarsieb sammt den Fett. Dann gieß ihn an die Linsen, mache sie nochmals untereinander, und gib sie zur Tafel nebst den angerichteten Feldhühnern.

Auf 12 Personen werden 4 große, oder 6 kleine Feldhühner genommen.

№ 98. Entremets (Beigericht) von Trüffeln.

Wasche 1 Pfund frische Trüffeln sauber, schneide mit einem Messer die Schale recht dünn herab, und schneide die Trüffeln Scheibchenweise zusammen, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl, laß es sehr heiß werden, lege die Trüffeln hinein, gieß auch $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü darauf, und laß sie langsam dünsten. Wenn der Saft ganz kurz eingedünstet hat, so gieß $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis daran, gib auch $\frac{1}{2}$ Hühnerei groß Glace dazu, und laß die Trüffeln noch ein wenig dünsten, damit sich die Glace auflöse. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib sie heiß zur Tafel.

Anmerkung. Man kann gebackene Prieschen, oder auch gebackenes Brod darauf geben, wie man will.

№ 99. Farsirter Laberdan.

Für 12 Personen schneide 5 Pfund Laberdan, in der Länge dreimal voneinander, wasche ihn sauber aus, lege ihn in ein Kastrol, gieß einige Maß Wasser daran, und setze ihn auf ein states Kohlfeuer, damit er langsam ausziehe, oder noch besser gesagt, damit er sich schön blättere. Dann setze ihn vom Feuer, und mache eine Fülle, wie hier folgt.

Mache ein Finseur, wie schon mehrmal gezeigt worden ist, laß es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ganz weich dünsten, reib das Braune von 2 kr. Brode ab, und weiche den weißen Ballen in die Milch ein; wenn solches recht geweicht hat, so drücke es aus, damit keine Milch darin bleibe, und gib es zu dem weich gedünsteten Finseur. Dann nimm ein wenig von dem Laberdan, schneide denselben mit einem Schneidmesser recht fein, und gib ihn auch zu dem Brode in das Finseur. Schlage 6 Eier dazu, gib auch das nöthige Salz und Muskatennuß hinein, und mache die ganze Masse auf dem Feuer wohl untereinander, damit die Farce etwas anziehe, und dick werde.

Bestreiche eine Tortenpfanne mit $\frac{1}{4}$ Butter, lege den Laberdan aus dem Wasser heraus auf ein sauberes Tuch, und laß ihn recht ablaufen. Dann lege die Stückchen Laberdan unten auf die Tortenpfanne, etwas Farce auf den Laberdan, auf die Farce den andern Laberdan, dann die übrige Farce, und auf dieselbe den übrigen Laberdan. Gieß etwas heiße Butter oder Schmalz darauf, und bestreue den Laberdan mit etwas geriebenem Brod. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze ihn in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß ihn eine schöne Rinde oder Kruste bekommen. Wird es Zeit zum Anrichten, nimm ihn aus dem Backofen, richte ihn auf die Schüssel, und gib ihn heiß zur Tafel.

Dazu wird heiße Butter abgesondert gegeben.

№ 100. Zuckererbsen auf herrschaftliche Art.

Putze nochmal so viel Zuckererbsen, als man Bohnen nimmt, weil die Zuckererbsen sehr zusammenschwinden, gleich den Bohnen, wasche sie sauber aus, lege sie in einen Seiher, damit das Wasser davon ablaufe. Gib in ein Kastrol oder Tiegel $\frac{1}{4}$ *tt.* Schmalz, wie auch 4 Loth Zucker, laß das Schmalz heiß werden, (der Zucker aber darf nicht braun werden) dann

lege die ausgewaschenen Zuckererbsen in das heiße Schmalz, salze sie, und laß dieselben auf dem Feuer dünsten (du mußt aber jederzeit ein wenig Bouillon oder an einem Fasttag eine Erbsenbrühe daran gießen). Wenn die Zuckererbsen ganz weich gedünstet sind, und ganz kurz eingekocht haben, so gib ¼ Maß von dem Bechamelle oder auch Espagnole dazu nach Belieben und laß dieselben einen Wall aufkochen. Vor dem Anrichten gib ein Pfötchen fein geschnittener Petersilie dazu, und schwinge sie untereinander. Wird es Zeit zum Anrichten, so reib ein wenig Muskatennuß daran, gib sie dann auf eine Schüssel, streue noch etwas Petersilie darauf, und gib sie zur Tafel.

№ 101. Zuckererbsen auf bürgerliche Art.

Nimm eben so viele Zuckererbsen wie bei den vorhergehenden auf herrschaftliche Art gezeigt worden ist; nur ist dabei zu bemerken, daß man den Zucker hinweg lassen kann. Wenn sie ganz weich sind, und dieselben ganz eingekocht haben, so stäube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, und gieß ¼ Maß gute Bouillon, oder an einem Fasttag Erbsenbrühe daran, gebe auch ein wenig geschnittene Petersilie hinein. Ist es Zeit zum Anrichten, so streue noch etwas Petersilie darauf.

№ 102. Einen Kalbsmagen zu füllen, bürgerlich.

Zu einem Kalbsmagen gehört der vierte Theil von einer Kreuzersemmel, die Brosame weiche in der Milch ein, schneide ein Häuptchen weißes Kraut nebst 3 großen Zwiebeln mit dem Schneidmesser fein, lege es in einen Tiegel mit 6 Loth Butter oder gutes Fett, und laß es dünsten. Gib hernach der eingeweichten Brosame Salz, Pfeffer und etwas Muskatennuß, laß es auf einer kleinen Gluth ¼ Stunde dünsten, schneide Petersilie fein, und schlage auch 2 Eier daran.

Ist der Magen sauber gewaschen, so schieb die Fülle hinein, mache ihn wohl zu, und siede ihn auf die nämliche Art gelinde, als wie das Gekröse; laß hernach Fett oder 3 Loth Butter in einem Tiegel zergehen, lege ihn trocken hinein, salze ihn ein wenig, und laß ihn auf beiden Seiten schön gelb rösten, so ist er fertig und gut.

Anmerkung. Für 12 Personen nimmt man 4 kleine Magen. Auch kann man unter diese Fülle 10 bis 12 weich gebratene und abgeschälte Kastanien thun.

VIII. Beilagen zum Gemüse.

№ 1. Karbonnade vom Kalbfleisch.

Für 12 Personen braucht man 24 Karbonnadestücke. Soll die Karbonnade recht gut und schön zugerichtet werden, so haue zuerst unten das dickste Bein von den dazu gehörigen Stücken Fleisches ab, und oben an dem langen Bein schabe das Fleisch hinunterwärts soweit hinweg, daß man das Bein wohl mit 2 Fingern anfassen kann. Klopfe sie etwas mit dem Hackmesser, und drücke sie wieder in eine schöne Form zusammen, daß ein Stück so groß als das andere werde. Dann lege sie auf einer flachen Schüssel herum, und bestreue sie mit Salz. Darauf dämpfe in 4 Loth heißer Butter 2 klein geschnittene Zwiebeln kaum gelb, gieß es auf die Karbonnadestücke herum, und laß sie, so lange es die Zeit leidet, stehen. Wenn das Fett daran gestanden ist, so stelle sie zur Wärme, daß sie überall fett werden; bestreue sie auf beiden Seiten mit Semmelmehl, und brate sie in einer flachen Pfanne oder auf dem Rost. Man muß sie unter dem Braten öfters mit wenig zergangener Butter begießen, daß sie nicht zu trocken werden, oder sie, wenn man will, in einem mit Butter bestrichenen Blättchen Papier braten.

Man kann diese Karbonnade auch auf folgende Art zurichten: Mache eine Fülle oder Fleischfülle, drücke solche fingerdick auf die Karbonnade, überstreiche sie mit einem Ei, schneide mit einem Messer ganz kleine Gitterchen auf die Fülle, bestreue sie mit Semmelmehl, und brate sie ganz langsam in einer Pfanne, worin Butter zerlassen ist.

Alle diese Karbonnadearten können auf Gemüse gebraucht werden, oder man kann sie mit allerlei Brühe z. B. Senfbrühe u. dgl. auf den Tisch geben.

№ 2. Gebackene Karbonnade.

Diese Karbonnadestücke werden, wie die vorigen, schön rund geschnitten, das Bein wird ganz kurz gemacht, und das Fleisch auf beiden Seiten mit der Schneide eines nicht gar

scharfen Messers recht geklopft, oder gehackt; aber man muß Acht geben, daß es nicht durchgehauen werde. Darnach werden sie mit Salz bestreut, und wenn sie eine Weile so gestanden sind, in einem verkläpperten Ei umgekehrt, mit Mehl bestreut, und langsam in Schmalz gebacken.

№ 3. Schweins-Karbonnade.

Für 12 Personen werden 14 Stücke, wie die vorigen zugerichtet. Wenn sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, so läßt man sie 2 Stunden stehen. Dann macht man 6 Loth Butter in einer Tortenpfanne heiß, und läßt sie darin auf beiden Seiten gelb braten. Zuletzt schüttet man fein geschnittene Zwiebeln und ein wenig guten Essig daran, und läßt sie noch ¼ Stunde damit braten.

№ 4. Kalbsleber zum Gemüse.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, gewaschen in 14 fingerdicke Stückchen geschnitten, und etliche Stunden in Milch gelegt. Hierauf läßt man in einer flachen Pfanne oder einem Tiegel 6 Loth Butter heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch, trocknet sie mit einem reinen Tuch ein wenig ab, bestreuet sie mit Semmelmehl oder geriebenem schwarzen Brod, leget sie in die heiße Butter nebst Pfeffer und Salz, und läßt sie auf allen Seiten schnell gelb werden. Man kann sie auf grüne Gemüse, z. B auf Wirsing oder weißes Kraut gebrauchen.

Wohlgemerkt. Die Kalbsleber muß schnell ausgebacken werden, damit sie saftig bleibe.

№ 5. Kalbsfüße zum Gemüse.

Sieben Kalbsfüße recht sauber geputzt und gewaschen, werden im gesalzenem Wasser gesotten; wenn sie recht weich sind, von den Beinen, soviel als möglich abgelöst, und in der Mitte zerschnitten; dann 3 Eier verkläppert, die Kalbsfüße darin umgekehrt, mit untereinander gemischten Salz, Semmel- und weißen Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken.

Man kann auch einen gebrühten Teig machen, die Füße darin umkehren, und langsam aus dem Schmalz backen.

Anmerkung. Man kann auch einen Wein- oder Bierteig machen, die Füße darin umkehren, und in heißem Schmalz

backen. Der Wein- oder Bierteig wird auf folgende Art gemacht: Drei starke Kochlöffel Mehl werden in 1 ½ Schoppen Bier oder Wein angerührt und gesalzen, die Füße darin eingedunkt, und im heißen Schmalz gelb gebacken.

№ 6. Gebackene Kalbsfüße auf andere Art.

Wenn diese gesotten, und zu Stücken, wie man sie haben will, zerschnitten sind, so wird folgender Teig gemacht: Ein Paar Hände voll Mehl wird mit kaltem Bier angemacht, wozu man einen Vierling Provenceröl mit etwas Salz rühren kann. Das Weiße von 2 Eiern wird zu einem Schaum geschlagen, auch hinein gerührt, und der Teig vollends mit Bier so verdünnt wie ein dünner Spätzchenteig. In diesem Teig werden obige Stücke umgekehrt, und im Schmalz recht stark gebacken. So kann man auch in diesem Teige Kalbsgekröse, Priese junge Hühner und Tauben backen.

№ 7. Hühner und Tauben zum Gemüse auf andere Art zu backen.

Vier junge Hühner oder Tauben sauber geputzt und gewaschen, werden in Viertel geschnitten, nach Gutdünken gesalzen, und ½ Stunde in 6 Loth zergangener Butter gedämpft. Unter dem Dämpfen muß man sie etlichemal umschütteln, und nach dem Dämpfen läßt man sie wieder erkalten. Darnach werden sie in 3 verkläpperten Eiern ein wenig Salz und Semmelmehl untereinander gemacht, darin umgekehrt, u. im Schmalz gebacken.

Man kann auch einen gebrühten Teig machen, das Geflügel darin umkehren, und im Schmalz backen. Man gibt diese zu Spargel, Karfiol und Wirsing.

№ 8 Gebackene Kalbsohren.

Siede 14 Kalbsohren sauber geputzt und gewaschen im Wasser, gib Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Salz, ganzen Pfeffer und Nägelein dazu, und laß sie kochen, bis sie weich sind. Dann nimm sie heraus, kehre sie im Mehl um, und backe sie schön gelb im heißgemachtem Schmalz.

№ 9. Gefüllte Kalbsohren.

Siede 14 Ohren für 12 Personen, recht schön geputzt und

gewaschen, im Wasser mit einer ganzen Zwiebel und Salz. Sind sie weich gesotten, so bestreiche sie inwendig mit 2 verklapperten Eiern, fülle eine Fülle, von was du willst, hinein, wie du bei den Einlagen für die Suppen mehrere finden wirst; drücke sie ein wenig zusammen, kehre sie in 2 verklapperten Eiern und im Semmelmehl um, und backe sie im Schmalz schön gelb.

№ 10. Gebackenes Kalbsgekröse.

Das Gekröse, geputzt und gewaschen, wird in Wasser mit Salz abgesotten, und dazu werden 2 Zwiebeln und 2 Lorbeerblätter gethan. Wenn es weich gesotten ist, nimmt man es heraus, drückt es aus, schneidet 14 Stückchen aus demselben, wickelt diese auf, so daß sie eines kleinen Thalers groß sind; kehrt sie hernach in 2 verklapperten Eiern um, bestreut sie mit untereinander gemischten Salz, Semmel- und weißem Mehl, und bäckt sie im Schmalz.

№. 11. Gebackene Schweins- oder Kalbsohren. auf eine andere Art.

14 Stücke sauber geputzt und gewaschen, werden auf die nämliche Art gesotten, und vom dicken Theile an, wie Nudeln geschnitten, doch muß der dicke Theil aneinander hangen bleiben. Hernach werden sie mit wenigem Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken. Schweinsohren kann man in der Mitte der Länge nach zerschneiden, weil sie sonst zu groß sind.

№ 10. Gebackene Küchlein (kleine Kuchen) an Fasttagen zum Gemüse.

Schlage das Weiße von 4 Eiern zu einem Schnee, rühre eine Handvoll Semmelmehl darunter, dann brühe es mit 2 oberen Kaffeschalen voll siedender Milch an, daß der Teig wie ein Knöpfleinsteig wird; mische Salz und etwas gestoßene Muskatenblüte dazu, mache in einer Tortenpfanne 8 Loth Schmalz heiß, lege den Teig Löffelweise, wie runde Küchlein hinein, und laß ihn auf beiden Seiten gelb backen.

№ 13. Küchlein vom kalten Braten.

Es wird 1 weißes Kreuzerbrod in Milch eingeweicht, wenn es weich ist, wieder ausgedrückt, und mit wenigen fein geschnit-

tenen Charlottenzwiebeln in 4 Loth Butter gedämpft, und unter dem Dämpfen 2 Eier daran geschlagen, untereinander gerührt, und noch ein wenig mitgedämpft.

Ein Pfund kalter Braten wird indessen klein gehackt oder mit dem Schneidmesser geschnitten, an das Gedämpfte mit 2 Eiern gerührt, Salz und Muskatenblüthe daran gethan, und davon eben solche Küchlein, wie vorher gedacht worden ist, gebacken.

№ 14. Küchlein von Gansleber.

Schneide eine Gansleber in 18 kleine Stückchen, und 1 weißes Kreuzerbrod ganz klein gewürfelt, feuchte es mit gute Milch an, und dämpfe in 4 Loth Butter 2 ganz fein geschnittene Zwiebeln. Wenn das Brod genug geweicht ist, so wird dieses alles mit 4 Eier angerührt, dann die zerschnittene Gansleber dazu gelegt; man muß es aber nicht zu dünn machen, sonst zerfahren die Küchlein. Zuletzt gibt man Salz und ein wenig gestoßene Nägelein daran, und bäckt eben solche Küchlein davon, wie schon zweimal beschrieben worden sind.

№ 15. Bratwürstchen ohne Därmer auf jedes Zugemüse.

Es wird 1 Pfund mageres Schweinefleisch recht klein gehackt, und ½ Pfund frischen Speck ganz klein gewürfelt hinein geschnitten, in einer Schüssel mit einem Kochlöffel gerührt, und nach und nach ein Trinkgläschen voll Wasser nebst einer fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, und wem es beliebt, auch Majoran daran gerührt. Wenn der Teig recht durcheinander gemacht ist, so wird auf einen Deckel oder ein Bret Mehl gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Gehäcke herausgenommen, und ein Bratwürstchen, ungefähr 1 Daumen dick und 1 Finger lang daraus gemacht. Dann werden 6 Loth Butter in einer Backpfanne heiß gemacht, und die Würstchen, (von welchen man für 12 Personen 16 macht) werden schön gelb darin gebacken.

№ 16. Würstchen vom Netz.

Schneide 1 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel fein, nimm von einem weißen Kreuzerbrod das Inwendige, weiche es in

Milch ein, drücke es wieder aus, und lege es zum Fleisch, auch eine fein geschnittene Zwiebel, etwas Zitronenschale, ein wenig Majoran und Petersilie dazu. Schneide dieses alles mit einander nochmal recht fein, und rühre es mit 4 Eier, Gewürz, Salz und 6 Loth zergangener Butter an; dann schneide von einem sauber gewaschenen Kalbsnetz 16 fingerlange und gute Finger breite Stücke, gib von der Fülle hinein, schlage sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen, und brate sie in 6 Loth Butter schön gelb.

№ 17. Würstchen von kaltem Braten.

Zwei Pfund Fleisch von einem Kalbsbraten werden klein gehackt, das Weiße von einem Kreuzerbrod in Milch eingeweicht dann wieder ausgedrückt, 12 fein geschnittene Charlottenzwiebeln und etwas Petersilie in 6 Loth Butter gedämpft, das ausgedrückte Brod dazu gemischt, und noch ein wenig gedämpft. Dies wird mit 2 Eier und 4 Eierdotter, mit Salz, wenigem Pfeffer, etwas Muskatennuß und mit dem gehackten Fleisch angerührt, daß es sich in der Hand, ohne zu zerlaufen, wärgeln (in der Runde drehen) läßt. Hierauf wird ein wenig Mehl auf ein Bret oder Deckel gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Teig darauf gethan, und ein Würstchen einen starken Daumen dick und Finger lang, darausgemacht. Solche werden hernach in 2 verkläpperten Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, und in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz gebacken. Für 12 Personen macht man 16 solche Würste.

№ 18. Gebackene Bratwürste.

Man bratet die Würste wie sonst, schneidet sie der Länge nach von einander zu Finger langen Stückchen, macht einen nicht gar dicken gebrühten Teig, tunkt die Würstestückchen hinein, bäckt sie im Schmalz, und belegt Wirsing oder weißes Kraut damit. Für 12 Personen sind 24 halbe nothwendig.

№ 19. Gebackenes von Karpfenmilch.

Wasche von 2 Karpfen die Milch aus, siede sie im Salzwasser ab, wie sichs gehört; nimm sie aus dem Wasser, laß sie kalt werden, und schneide sie würfelartig. Putze und wasche dann 1 Handvoll Maurachen (Morcheln) und 1 Handvoll

Champignons sauber, blanchire sie, gieß sie in einen Seiher oder Haarsieb, gieß kaltes Wasser darüber, und laß es wieder ablaufen. Dann drücke dieselben aus, und schneide sie in kleine Filets, laß 12 Charlotten nebst weniger Petersilie fein zusammengeschnitten in ein Kastrol mit 6 Loth Butter ein wenig weich dünsten, gib die zusammengeschnittenen Morcheln und Champignons hinein, salze es, reib etwas Muskatennuß daran, stäube 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, gieß ¼ Maß Erbsenbrühe dazu und laß es noch ¼ Stunde mit einander langsam kochen. Setze sodann die Masse vom Feuer, laß sie kalt werden, schlage 2 Eier und 4 Eierdotter daran, mache es untereinander, setze es nochmals auf das Feuer, und rühre die Masse mit einem Kochlöffel beständig herum, damit sie nicht zusammenlaufe. Nimm sie hernach wieder vom Feuer, und laß sie zum zweitenmal kalt werden. Dann stäube auf ein Schneidbrett etwas Mehl, lege die ganze Masse darauf, und formire kleine Birnen oder Andouillen daraus, wie schon mehrmal gesagt worden ist; tunke diese in 2 zerklopfte Eier, und wende sie in feinem Semmelmehl öfters um, damit viel Mehl daran hängen bleibe.

½ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 ℔. Schmalz schön gelb, und gib sie als Beilage auf das Gemüse. Aus dieser Masse kann man auch kleine Bouquetchen machen, oder man kann sie auch in Oblaten einschlagen.

№ 20. Gebackenes vom Rückenmark.

1½ Pfund Rückenmark putze und wasche sauber, häute es ab, blanchire es hernach im Salzwasser, nimm es wieder aus demselben, gieß kaltes Wasser darüber, und laß es wieder ablaufen. Darauf schneide es in kleine Stücke, in der Größe eines kleinen Fingers, lege sie in ein Geschirr, streue etwas Salz und Pfeffer darauf, schneide eine Zwiebel daran, lege ein Lorbeerblatt dazu, gieß auch ¼ Maß Essig darüber, und laß es 2 Stunden in diesem Marinade stehen. Hernach nimm es heraus, bestreue es mit wenigem Mehl, tunke es nachher in 3 zerklopften Eiern ein, und wende es in feinem Semmelmehl um. Ist es Zeit bald anzurichten, so backe solches ½ Stunde zuvor in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und garnire es mit Petersilie, worauf du solches als Zulage zum Gemüse zur Tafel gibst. Du kannst solches auch in Wein- oder Bierteig eintunken, und auf die Art, wie das Kalbshirn backen.

№ 21. Gebackenes Melirtes.

3 Kalbspriese, 2 Kalbseuter und 3 Ochsengaumen wasche sauber ab, siede sie in der Fleischbrühe weich und schneide sie klein würfelartig. Schäle 8 Trüffel und schneide sie gleichfalls würfelartig, nimm eine Handvoll Morcheln blanchire u. drücke sie aus und schneide sie in kleine Filets. Schneide dann 12 Charlotten u. etwas Petersilie mit dem Schneidmesser fein, lege es in einen Tiegel oder Kastrol mit 6 Loth Butter, röste es ein wenig und gib das zusammengeschnittene hinein, gieß 1 Schoppen gute Schü oder Bouillon darüber nebst Salz und wenige Muskatennuß. Wenn dieses alles eingekocht ist schlage 3 ganze Eier u. 3 Eierdotter daran, und rühre es untereinander damit es nicht zusammenlaufe. Gieß auch 1 Schöpflöffelvoll Bechamelle daran, (wenn du solches hast) und laß die Masse kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Schneidbret lege die Masse darauf, und mache kleine Würste einen Finger lang u. einen starken Daumen dick. Zerschlage 2 Eier tunke die Würstchen hinein und kehre sie im geriebenen Semmelmehl wohl um. Ist es bald Zeit zum Anrichten so backe sie in 1 ℔. Schmalz schön gelb, und gib sie als Beilage zur Tafel.

Wohlgemerkt, für 12 Personen hat man 16 bis 20 solche Würste nöthig.

№ 22. Kalbskarbonnade in Papier.

Man schneidet die wohl abgehäutete Karbonnade in 14 Stücke, klopft dieselben recht stark, u. macht sie wieder schön rund zusammen. Hierauf lege in ein Kastrol 12 feingeschnittene Charlotten nebst Petersilie auch 6 Loth Butter und lasse sie zergehen, dann lege die Karbonnade mit wenigen Salz u. Pfeffer hinein, laß sie auf beiden Seiten anziehen, drücke noch den Saft von 1 Zitrone hinein, und laß sie kalt werden.

Nachmals nimm ein rundes Papier, mache aus 1 Bogen 4 Stücke lege jedes doppelt zusammen, mache in der Mitte mit dem Messer ein kleines Loch, nimm eine feine Fülle (wie schon mehrere beschrieben wurden) gib ein wenig auf das Papier, in der Mitte von der Karbonnade stecke das Bein durch, streiche auch ein wenig Fülle darauf, wickle es hernach rund herum in Form einer Karbonnade zusammen, lege sie in eine Schüssel u. gieß 1/4 Maß starke Schü darüber.

Ist es Zeit zum Anrichten, lege sie auf den Rost u. grillire sie bis das Papier gelb wird, richte sie in die Schüssel u. gib sie auf das Gemüse.

№ 23. Kalbskarbonnade auf eine andere Art.

Richte 14 Karbonnadestücke zu, rangire sie auf eine Schüssel, gib dazu etwas Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie u. Thymian, dann 1 Petersilie-, 1 Sellerie- u. 1 Pastinatewurzel nebst 1 gelben Rübe Blättchenweise geschnitten, gieß eine obere Kaffeschalevoll recht heißgemachtes Provenceröl darüber, schneide das Mark von 1 Zitrone Blättchenweise, gib es auch daran, und laß sie einige Stunden in diesem Marinade liegen.

Ist es bald Zeit anzurichten, so lege die Karbonnade auf den Rost und laß sie schön im Saft grilliren. Lege in ein Kastrol 4 feingeschnittene Sardellen, begieß sie mit frische Butter, stäube einen Kochlöffelvoll feines Mehl darauf und wenig kleine Kapern, gieß ein Gläschen Champagnerwein oder in Ermangelung dessen ein Glas andern guten Wein nebst 1/4 Maß gute Schü daran, lege die Karbonnade hinein und setze sie auf den Windofen, man muß aber beständig rütteln wie bei einer Frikassee. Wenn es ein Paarmal aufkochet so drücke den Saft von 1 Zitrone daran und gib sie recht warm zur Tafel.

№ 24. Bouquets von Kalbfleisch als Beilage zum Gemüse.

Schneide von 2 Pfd. mageren Kalbfleisch die Haut hinweg, schabe dasselbe auf einem Schneidebret, gib 1/2 Pfd. gutes Nierenfett dazu, wie auch Salz und Muskatennuß, schneide dieses alles nebst 12 Charlotten u. etwas Petersilie recht fein. Dann gib in ein Kastrol 6 Loth Butter, lege das zusammengeschnittene Finseur hinein und laß es ein wenig weich dünsten, dieses weichgedünstete gib zu den zusammengeschnittenen Fleisch u. Nierenfett, lege die ganze Masse in einen Mörser und stoße es nochmals damit es noch feiner werde, dann nimm es heraus auf ein Schneidbret u. formire kleine Bouquets daraus in der Größe der Lammskarbonadestücke. Zerschlage 2 Eier tunke die Bouquets hinein und wende es im Semmelmehl um. 1/4 Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfd. Schmalz schön gelb und gib sie zum Tisch. Für 12 Personen sind 24 Bouquets vorräthig zu machen.

№ 25. Bouquets von Schweinefleisch.

Von 3 Pfd. mageren Schweinefleisch schneide die Haut ab und das Fleisch würfelartig, dann schabe ½ Pfd. frischen Speck und gib ihn zu den Fleisch, nebst Salz u. wenig geriebene Muskatennuß auch wenig Basilie, und schneide diese Masse mit dem Schneidemesser recht fein, desgleichen werden 12 Charlotten, etwas Petersilie, Bertram u. die Schale von 1 Zitrone fein geschnitten in ein Kastrol mit 5 Loth Butter gelegt, dann laß die letzte Masse auf dem Feuer ein wenig anziehen u. rösten, gib sie zur obigen Masse, lege alles in einen Mörser und stoße es wie schon gesagt wurde recht fein zusammen. Hernach stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, lege die Masse darauf u. formire 16 Bouquets in der Größe wie die Kalbskarbonadestücke. Laß 6 Loth Schmalz heiß werden tunke die Bouquets hinein u. wende sie im Semmelmehl öfters um, lege sie auf einen Rost, ½ Stunde vor dem Anrichten setze den Rost auf die Kohlen u. brate die Karbonnade schön langsam, auch wende sie öfters um und begieße sie mehrmals mit heißen Fett damit sie recht saftig werde, dann kannst du sie anrichten und zur Tafel geben.

№ 26. Gebackene Kalbsschweife als eine Beilage zum Gemüse.

Wasche 6 gebrühte Kalbsschweife sauber und siede sie im Salzwasser oder Bouillon ganz weich. Nimm sie heraus laß sie kalt werden u. schneide aus jeden 3 Stückchen, salze sie etwas. Zerschlage 2 Eier tunke sie hinein, kehre sie im Semmelmehl wohl um, und backe sie in ¾ Pfund Schmalz schön gelb.

Diese gebackenen Kalbsschweife kann man auch zu Kohlrabi, Wirsing oder weißen und gelben Rüben geben, wie man will.

№ 27. Gebackene Kalbsschweife mit Bierteig zu einem Weinkraut.

Sechs Kalbsschweife wasche und siede wie schon gesagt wurde, schneide sie auch in 18 Stückchen, salze sie u. mache den Bierteig wie folgt: mische zu 4 starke Kochlöffelvoll Mehl in einem Kastrol oder Tiegel ein wenig Salz, und rühre das Mehl mit ½ Maß Bier recht fein ab, so daß der Teig von dem Kochlöffel herablaufe. Ist es bald Zeit anzurichten so mache ¾ Pfd. Schmalz recht heiß, gieß etwa ½ Eßlöffelvoll davon an den Teig,

mache ihn nochmals untereinander, lege die Stückchen Schweife in das heiße Schmalz, backe sie schön gelb u. gib sie heiß zur Tafel.

№ 28. Gebackene Ochsengaumen als Beilage zum Gemüse.

Putze und wasche 10 Ochsengaumen, setze sie mit Wasser zum Feuer und laß sie ganz weich kochen, dann nimm sie heraus laß sie kalt werden, schneide jeden in 2 Theile und salze sie gut, zerschlage 2 Eier tunke sie hinein, hernach rühre sie im Semmelmehl wohl um und backe sie in $\frac{3}{4}$ ℔. Schmalz schön gelb. Diese Beilage kann man zu Faselen, Zuckererbsen oder zu einem Selleriegemüse gebrauchen.

№ 29. Ochsengaumen mit Weinteig im Schmalz gebacken.

Zehn Gaumen bereite wie vorhin gesagt wurde. Sie werden ausgewaschen, weich gekocht, gesalzen und wieder kalt gemacht. Den Teig mache wie hier folgt: gib zu 4 Kochlöffelvoll Mehl in ein Geschirr etwas Salz und ein wenig feingeschnittene Petersilie, rühre das Mehl mit $1/2$ Maß Wein recht fein ab, so wie beim Bierteig gesagt wurde, lege die Gaumen hinein und backe sie in $3/4$ Pfund Schmalz schön gelb.

Diese Beilage kann man zu Kohlrabigemüse welches mit Bechamelle gemacht wurde oder auch zu einem Weinkraut gebrauchen.

№ 30. Bouquets von Hechten als Beilage zum Gemüse, auf einen Fasttag.

Einen Hecht von 4 Pfund (kann man solchen nicht haben, so nehme 2 zweipfündige) schuppe und schneide ihn auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche ihn im frischen Wasser sauber aus, schneide auch die Haut so fein als möglich ab, löse das Fleisch von den Gräthen, lege solches auf ein Schneidbret, salze es und reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Schneide dann mit dem Schneidmesser dieses Fleisch so fein als möglich und von 2 kr. Broden das Braune ab, den weißen Ballen weiche in Milch ein, drücke es aus, u. gib es zu den zusammengeschnittenn Hecht, lege ihn mit dem Brod nebst $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter in einem Mörser und stoße alles recht fein zusammen, stäube ein wenig

Mehl auf ein Schneidbret, nimm die Masse heraus u. formire 30 Bouquets in der Größe eines Kronthalers. Zerrühre 3 Eier tunke die Bouquets hinein, wende sie öfters im feinen Semmelmehl um und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, worauf du sie als Beilage zum Gemüse zur Tafel gibst.

IX. Ragouts (Eingemachte).

№ 1. Ochsenzunge mit Sardellen, bürgerlich.

Siede für 12 Personen 1 ½ Zunge weich, putze sie sauber u. schneide sie in der Mitte voneinander oder auch in kleine Stücke. Dann schneidet man 3 Zwiebel Blättchenweise in einen Tiegel, gibt 6 Loth Butter dazu und läßt sie auf der Gluth dünsten, gibt auch einen Kochlöffelvoll Mehl darein und läßt es miteinander schön braun rösten.

Dann füllt man es mit ½ Maß Fleischbrühe an, gießt ein wenig guten Essig nebst Salz u. Pfeffer dazu und läßt die Brühe gut verkochen. Nun lege die Zunge in einen sauberen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber und laß sie kochen. Wasche 6 Sardellen sauber, löse sie aus, hacke sie fein, mische 3 Loth Butter dazu und schneide ½ Zitronenschale klein. Ist es Zeit zum Anrichten so gib die Sardellen mit der Zitronenschale und der Butter dazu, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein, rühre sie um daß die Sardellen mit der Butter zergehen, und richte sie warm in eine Schüssel an.

Die Kalbszungen können auch auf die nämliche Art gemacht werden.

№ 2. Ochsenzunge mit Rosinen, bürgerlich.

Die Zunge wird gesotten auf erstgemeldete Art, desgleichen wird auch die Brühe so gemacht nur statt des Essigs gieß ⅛ Maß rothen oder weißen Wein daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Nehme ½ Maß große und kleine wohlgewaschene Weinbeeren laß sie im Wasser aufsieden, gieß das Wasser ganz ab daß sie beinahe trocken werden und lies sie sauber aus, wobei von den großen sogen. Rosinen die Kerne herausgenommen werden.

Dann lege die Zunge in einen sauberen Tiegel, und die Weinbeeren nebst 4 Loth abgeschälte feingeschnittene Mandelkerne dazu, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, laß sie mit etwas Zucker so groß wie ein Ei aufkochen, schneide ½ Zitronenschale fein, drücke auch den Saft dazu und richte sie an.

Die Kalbszungen können auch auf diese Art zugerichtet werden.

№ 3. Junge Gans (sogenannte) in der Brühe.

Putze für 12 Personen das Junge von 2 Gänsen recht sauber, und senge die Haare über dem Feuer ab, dann hacke sie in Stücke, den Magen aber schneide wie sichs gehört in breite Stücke und lege Beides in einen Hafen. Hiezu gib 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie und Thymian, Salz u. Pfeffer, gieß ein Glas guten Essig daran, fülle es mit 2 Maß Wasser an und laß es sieden bis alles weich ist. Zuletzt gib auch die Leber dazu, laß sie damit etwas sieden aber nicht zu hart werden. Laß 4 Loth Butter in einen Tiegel heiß werden, rühre 1 Kochlöffelvoll Mehl darein und lasse dasselbe ein wenig gelb rösten, dann gieße ¾ Maß Suppe von der jungen Gans in einen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber und laß sie wieder miteinander aufkochen. Zuletzt gib ½ feingeschnittene Zitronenschale wie auch den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie sauber und warm an.

№ 4. Junge Gans mit Blut.

Das Blut von der Gans muß mit ¼ Maß Essig aufbehalten werden, das Junge von der Gans richte zu wie oben gesagt wurde. Gib in einen Tiegel 6 Loth Butter mit 1 Loth Zucker u. 2 Löffelvoll Mehl, laß es auf der Gluth langsam braun werden, gieße ¾ Maß von der jungen Ganssuppe wie auch ein Gläschen rothen oder weißen Wein daran, laß die Brühe wohl verkochen, richte die junge Gans in einen sauberen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb daran und laß es miteinander kochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, seihe auch das Blut durch ein Haarsieb daran, schüttle es auf dem Feuer damit es nicht zusammenlaufe, gib ½ feingeschnittene Zitronenschale und den Saft von 1 Zitrone dazu, und lasse es gut aufkochen.

№ 5. Schweins-Nieren in der Brühe.

Schneide 6 Nieren dünn Blätterweise, lege hernach 2 Zwie-

bel, 10 Charlotten und ein wenig Petersilie feingeschnitten in einen Tiegel mit 6 Loth Butter, laß es etwas darin dünsten, gib die Nieren mit 1 Lorbeerblatt, Salz u. weißen Pfeffer dazu, setze es auf die Gluth und laß alles zusammen einkochen. Hierauf stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein, gieß ½ Maß Fleischsuppe wie auch guten Essig dazu je nachdem man es viel oder wenig sauer haben will, und laß es kochen. Vor dem Anrichten gib ½ feingeschnittene Zitronenschale dazu.

№ 6. Schweins-Nieren mit Senf.

Schneide 6 Nieren wie schon gemeldet war auch 2 Zwiebel Blattweise in einen Tiegel mit 1 Loth Butter, laß sie auf einer Gluth dünsten, gib hernach die Nieren ein Lorbeerblatt u. Salz dazu, laß alles zusammen einkochen, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß eine halbe Maß Fleischbrühe und Essig dazu, und laß es kochen, zuletzt wird ⅛ Maß Senf dazugegossen und angerichtet.

№ 7. Schweins-Nieren auf dem Rost.

Zerschneide 6 Nieren nach der Länge in 2 Theile, richte sie in ein Geschirr mit Salz Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern, u. gieß 6 Loth Butter oder Fett darüber. Schneide 10 Charlotten mit etwas Petersilie fein, lege sie in einen Tiegel, gib etwas Salz und Pfeffer daran, gieße ½ Maß Essig und ebensoviel Fleischbrühe dazu, und lasse es aufkochen.

№ 8. Schweins-Karbonnade in der Brühe.

Schneide 18 Karbonnade, wie sichs gehört, klopfe und richte sie in eine Pfanne mit Salz, einem Lorbeerblatt und 6 Loth Fett oder Butter. Wenn es Zeit ist anzurichten, so setze sie auf das Feuer, laß sie braten, bis sie auf einer Seite gelb sind; dann schneide 2 Zwiebeln klein, gib sie dazu, und laß sie auch auf der andern Seite gelb werden. Hernach gieß ¼ Maß guten Essig und einen kleinen Schöpflöffel braune Suppe dazu, laß sie aufkochen, richte sie auf die warme Schüssel an, schöpfe das wenige Fett von der Brühe ab, gieß sodann die andere an die Karbonnade, und gib sie recht warm auf den Tisch.

Diese Karbonnade kann auch auf die nämliche Art gemacht werden, wie die Nieren mit einer Senfbrühe.

№ 9. Schweins-Karbonnade auf dem Rost.

Schneide und klopfe die Karbonnade, wie sichs gehört, hernach schneide 12 Charlotten mit Petersilie fein, gib es in ein Geschirr mit 6 Loth warmer Butter, oder noch besser mit soviel Provenceröl, lege die Karbonnade dazu mit Salz, Pfeffer und ein Paar Lorbeerblätter, und laß sie 2 Stunden stehen. Ist es Zeit zum Anrichten, so wende die Karbonnade ein Paarmal in warmer Butter oder Provenceröl um, lege sie auf den Rost, stelle sie auf eine gleiche Gluth, laß sie auf beiden Seiten schön gelb grilliren, richte sie auf eine recht warme Schüssel an, und drücke den Saft von 2 Zitronen darüber.

Auf diese Art kann auch die Karbonnade von Kalb- und Schweinfleisch zu Beilage auf Gemüse verfertigt werden; ehe sie aber auf den Rost gelegt werden, bestreut man sie auf beiden Seiten mit Semmelmehl.

№ 10. Gedämpfter Kalbschlegel auf ungarische Art.

Schneide ¾ ℔. Speck, eines kleinen Fingers lang und dick, eben so 16 Charlotten, eine Handvoll Petersiliekraut, ein Pfötchen Basilie und Thymian ganz fein, und mische solches unter den Speck mit Salz und Pfeffer. Mit diesem Speck durchziehe den Schlegel, d. h. nimm ein spitziges Holz, stich 2 Finger breite und lange Löcher in der Vierung, und ziehe den Speck hinein. Lege sonach in einen Tiegel oder Kastról den übergebliebenen Speck und Abfall auf dessen Boden, setze den Schlegel darauf, gib 4 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilie, 2 Lorbeerblätter und ½ Maß weißen Wein dazu, stelle ihn auf die Gluth, laß ihn langsam dünsten, und wende ihn öfters um, aber so, daß er nicht zuviel Saft habe, sondern halte ihn kurz, damit er schön gelb werde.

Zu diesem Schlegel wird die Kapernbrühe, (von der schon gemeldet worden ist) gemacht; auch kann statt dieser eine Sardellenbrühe dazu gegeben werden.

Wenn der Schlegel fertig ist, so lege ihn auf ein sauberes Geschirr, nimm das Fett von der Brühe ab, diese wenige aber seihe an den Schlegel; mache das Geschirr sauber, lege den Schlegel sammt seiner wenigen Brühe wieder hinein, und stelle ihn auf eine glühende Asche, daß er warm bleibe, und die Brühe kurz werde.

Wenn du anrichtest, so lege den Schlegel auf eine warme

Schüssel, gib die wenige Brühe auf den Schlegel, daß er aussehe, als wenn er glasirt wäre, die andere Brühe aber gieß in die Kapern- oder Sardellenbrühe. Rühre diese mit einem Kochlöffel um, laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gieß hernach die Brühe ohne Fett unter den Schlegel hinein; die übrige Brühe gib in einem besondern Geschirr dazu. Es kann auch eine saure Rahmbrühe gemacht werden. Auf solche Art kann man das Kalbfleisch von andern Stücken auch zurichten.

№ 11. Gefüllte Kalbsbrust auf wiener Manier, bürgerlich.

Schabe ½ Kalbsleber mit einem Messer auf einem sauberen Schneidbrete, damit die Haut davon komme, (gleichwie schon bei Verfertigung der Leberwürste von Spaferkel die Rede war) schneide dazu ¼ Pfund guten Speck, 12 Charlotten, eine kleine Handvoll Petersilie, Basilie, Thymian und 1 Zitronenschale recht fein, mische darunter Pfeffer und Salz, eine Hand voll fein geriebenes Semmelmehl, 3 Eier und 3 Eierdotter; fülle hiermit die Kalbsbrust, nähe sie zu, und richte sie auf die nämliche Art ein, wie geschehen bei der Zurichtung des Kalbfleisches mit Brühe. Auf diese Art kann auch eine Kalbsbrust am Spieß gebraten, und eine Brühe nach Belieben darüber gegeben werden.

Die Fülle kann auch auf eine andere Weise bereitet werden: Schneide 2 Pfund abgesottenes Küheuter klein gewürfelt in ein Geschirr, gib 4 Loth frische Butter dazu, schneide eine Handvoll Morcheln, auch etwas gesottenen grünen Spargel, wenn davon vorhanden ist, eine Handvoll Champignons gewürfelt, auch ein wenig Petersilie, Salz und Pfeffer daran. Laß dieses alles dünsten, rühre 6 Eierdotter daran, und laß es kalt werden.

Nachher fülle die Brust damit, nähe sie zu, stecke sie an den Spieß, oder schieb sie in eine Bratröhre, brate sie schön, beträufe sie öfters mit Butter oder Schmalz, und mache eine Zitronenbrühe dazu, wie schon gelehrt worden ist. Man kann auch eine Morchel- oder Champignonsbrühe dazu bereiten, und zwar auf folgende Art:

Gib eine starke Handvoll Morcheln oder Champignons in ein Geschirr mit 4 Loth Butter und 2 ganzen Zwiebeln, laß

sie etwas dünsten, stäube einen kleinen Kochlöffel voll Mehl daran, gieß ½ Maß Fleischbrühe dazu, und laß die Brühe kochen. Zuletzt schlage 4 Eierdotter in ein Geschirr mit etwas fein geschnittener Petersilie, legire die Brühe hiermit, drücke den Saft von 2 Zitronen dazu, lege die Kalbsbrust, nachdem sie schön gebraten ist, auf die Schüssel, und gieß die Brühe darüber.

№ 12. Eingemachtes Schaf- oder Schöpsenfleisch mit Kukummern oder Gurken.

Schneide ein Karbonnadestück von 5 Pfund, welches das beste dazu ist, (es kann auch ein anderes Stück genommen werden) Rippenweise in ein Geschirr, gib dazu 6 Loth Butter, 2 ganze Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter nebst Salz und Pfeffer, laß dieses Fleisch schön gelb dünsten, stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl daran, fülle es mit ¾ Maß Fleischbrühe u. ¼ Maß guten Essig an, und laß es kochen, doch nicht zu gelinde.

Schäle frische Kukummern, 4 große oder 6 kleine, schneide sie in Viertel, nimm das Innere heraus, und theile sie darnach in kleinere Stücke; gieß ein Glas weißen Wein, etwas Salz und Pfeffer in ein Geschirr, gib eine halbe Zwiebel, Blättchenweise geschnitten, dazu, laß es sieden, wirf die Kukummern hinein, daß sie einem Sud aufwallen; laß sie hernach kalt werden, und 2 Stunden stehen. Nimm dann das Fleisch aus der Brühe in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett davon ab, gib hernach die Kukummern trocken an das Fleisch, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, und laß es ein wenig kochen, bis die Kukummern weich sind, und die Brühe kurz ist.

Wohlgemerkt, sowohl frische als auch eingemachte Kukummern können dazu genommen werden.

№ 13. Schöpsenschlegel in der Brühe.

Klopfe den Schlegel recht gut, damit er müde werde; richte den Speck dazu (wie schon bei dem Kalbsschlegel gelehrt wurde) und spicke ihn auf die nämliche Art. Gib noch 2 Zehechen Knoblauch und ein Glas weißen Wein dazu, laß ihn auf der Gluth langsam dünsten, bis er schön gelb wird; streue in 6 Loth heißes Schmalz einen Kochlöffel voll Mehl, laß es gelb rösten, gib es zu dem Schlegel, gieß auch ½ Maß Fleischsuppe daran, und laß ihn kochen, bis er weich ist. Hernach lege ihn in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett von der Brühe ab, seihe

sie darauf durch ein Haarsieb, schäle 4 große oder 6 kleine frische Kukummern schneide sie in 4 Theile, nimm das Innere heraus, und schneide die Viertheile in kleine Stückchen; mache $\frac{1}{4}$ Maß Essig heiß mit etwas Salz, lege sie hinein, laß sie ein Paar Sud aufkochen, und hernach in diesem Essig 2 Stunden stehen. Nachher gib sie ohne Essig zu dem Schlegel, und laß sie mitkochen, bis sie weich sind.

Wenn es keine frischen Kukummern gibt, so kann man auch eingemachte klein Blättchenweise geschnittene zu der Brühe geben. Man kann auch eine Brühe von Zitronenschalen und Kapern dazugeben, und auf diese Art auch anderes Schöpsenfleisch zurichten.

№ 14 Schöpsenschlegel auf Wildpretart, herrschaftlich.

Klopfe einen Schöpsenschlegel, daß er mürbe werde; dann häute ihn ab, spicke ihn, wie einen Rehschlegel, wasche ihn sauber aus, lege ihn in ein Geschirr, gib ihm Salz, eine Hand voll Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 12 ganze Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner, ein wenig Bertram und Basilie, 1 Zitronenschale, 4 Zwiebeln und 3 Zehechen Knoblauch dazu, und streue dieses alles auf den Schlegel, dann schütte 1 $\frac{1}{2}$ Maß guten heißgemachten Weinessig daran, und laß ihn hernach 8 Tage hindurch beitzen; wende ihn aber täglich um.

Wenn du den Schlegel nach 8 Tagen zum Essen gebrauchen willst, so schneide $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenfett klein zusammen, und lege es in einen Tiegel oder Kastrol. Hernach nimm 3 ganze Zwiebeln, 1 Petersiliewurzel und 1 gelbe Rübe, putze u. wasche sie sauber, schneide sie länglich, und lege sie mit 20 gestoßenen Wachholderbeeren auf das Nierenfett, auf welches sonach der Schlegel kömmt. Setze solchen auf Kohlenfeuer, und laß ihn langsam dünsten. Wenn die Wurzeln etwas braun geworden sind, so gieß $\frac{1}{4}$ Maß frischen Essig und eben soviel Wein darauf, und laß ihn dünsten, bis er weich ist. Ist nun der Schlegel ganz weich, so nimmt man ihn heraus. Dann läßt man mit 6 Loth Schmalz, 1 Loth Zucker in einem Geschirr braun werden, röstet 1 Kochlöffel voll Mehl auch ganz braun, gießt den Saft von dem Schlegel, und $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe darauf, gib etwas Salz, welches man verkochen läßt, dazu, und schlägt sie durch ein Haartuch oder Haarsieb. Ist es Zeit

zum Anrichten, so drücket man eine Zitrone daran, und gibt die Brühe zu dem Schlegel.

Desgleichen kann man auch einen Lammschlegel nur einige Tage im Essig mit Kräutern liegen lassen, besonders wenn man ihn bald essen will.

Anmerkung. Der Essig, worin der Schlegel gelegen ist, kann auch bei Winterszeit zur Brühe gebraucht werden. Er ist dann immer besser, als wenn er ganz frisch gebraten oder gedämpft würde, besonders wenn er ohne Brühe gegeben wird.

№ 15. Entreé, farçirte frische Kukummern (Gurken) wie Frikando (Fricandeau) auf herrschaftl. Art.

Schäle für 12 Personen 12 Kukummern, bohre dieselben aus, nimm von einer alten Henne oder einem Kapaun die rohe Brust heraus, rabire sie (d. h. schabe sie mit dem Messer fein); schneide dann ¼ Pfund frisches Nierenfett, ein wenig Salz und Muskatennuß sehr fein, weiche von einem Kreuzerbrod den weißen Ballen im Wasser oder Milch ein, drücke denselben aus, und gib ihn auch dazu. Dann lege die ganze Masse in den Mörser, schlage das Weiße von 2 Eiern dazu, stoße es sehr fein, und fülle es in die ausgebohrten Kukummern. Dann löse von 3 Pfund magerem Kalbfleisch vom Schlegel die Haut ab, schneide 12 Blankets (Blaquets) (d. i. 12 ganz dünne Stückchen Fleisch) so groß, als die Kukummern sind, klopfe es mit einem Hackmesser, und spicke es sehr dick, so als wollte man ein Frikando spicken. Dann wird das gespickte Fleisch ausgewaschen, ein wenig gesalzen, über die Kukummern gebunden, und so läßt man es in einer Braise (Brás) gar werden.

Die Brás wird dazu also gemacht: ½ Pfund frische Butter laß in einem Kastrol verschleichen, gieß ½ Maß Bouillon darauf, und lege die Frikandostücke hinein, salze es noch etwas und laß es ½ Stunde kochen.

Dazu wird eine braune (Glaçe-Sauce) Glacebrühe gegeben, welche aber sehr stark sein muß: nimm nämlich von der schon beschriebenen Coulis ¼ Maß, gib von der vorhin bemerkten Glace, soviel ½ Ei beträgt dazu, 1 ganze Zitronenschale und ein wenig Salz, laß es mit einander aufkochen, nimm die Zitronenschale heraus, drücke den Saft von einer Zitrone

daran, und gib die Brühe über die Kukummern. Ist es Zeit zum Anrichten, so kann man auch das Gespickte glaciren.

№ 16. Weiße Brühe (Sauçe) von Austern welche man zu jungen Hühnern u. Kapaunen gebrauchen kann.

Man rührt in einem Kastrol 6 Loth Butter ab, streut einen starken Kochlöffel voll feines Mehl hinein, rührt dasselbe untereinander, gibt $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken, welcher aber klein würflich geschnitten sein muß, 2 Zwiebeln eben so geschnitten, und 1 Lorbeerblatt dazu. Dann gieß 1 Schoppen gute Bouillon und $\frac{1}{2}$ Schoppen guten Wein daran, gib 1 Zitronenschale, 3 ganze Nägelein und 6 weiße Pfefferkörner darauf, laß es mit einander verkochen, und schlage es durch ein Haarsieb.

Hierauf kann man 30 Stücke Austern sammt dem Saft hinein thun, mit dem Saft von 2 Zitronen und weniger Muskatenblüte, und es noch einmal aufkochen lassen. Es können die Bärte von den Austern hinweg bleiben, wenn man will. Schlage dann 6 Eierdotter aus, mache eine Liaison davon, und wenn es Zeit ist anzurichten, legire die Brühe, und gib sie über die Hühner und Kapaunen.

Anmerkung. Die Hühner oder Kapaunen müssen aber zuvor in einer weißen Braise fertig gemacht, oder am Spieß mit Speck eingebunden, abgebraten werden, damit sie schön weiß bleiben.

№ 17. Schafschlegel auf eine andere Art, wie einen Wildpretschlegel zuzurichten.

Klopfe einen schönen fetten Schlegel recht, häute ihn ab, spicke ihn mit Speck wie einen Rehschlegel, und lege ihn in ein irdenes Geschirr. Gib dann in $\frac{1}{2}$ Maß Weinessig 3 Zwiebeln, 12 Charlotten Blättchenweise geschniten, ein kleines Zehechen Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und 30 Wachholderbeeren nebst Salz und Pfeffer, auch 6 Loth Butter oder gutes Fett dazu. Laß dieses alles zusammen sieden, gieß es hernach über den Schlegel, und laß ihn 24 Stunden in diesem Marinade stehen.

Eher als man den Schlegel bratet, muß der Marinade heiß gemacht, und noch ein Paarmal darüber gegossen werden,

dann stecke ihn an den Spieß, und begieß ihn mit dem Marinade, damit er schön durch die übergossene Brühe brate.

Es wird eine Kapernbrühe dazu gemacht, wie schon gelehrt worden ist, schneide aber das Mark von einer Zitrone Blättchenweise ohne Kern in die Brühe.

Es kann auch eine Charlottenbrühe dazu gemacht werden, mit Zitronen auf die nämliche Art zugerichtet.

Derjenige, welcher kein genauer Kenner von diesem Schlegel ist, und davon genießt, glaubt gewiß, es sei ein Rehschlegel. Er ist auch mürbe und gut.

Ein Rehschlegel kann auch auf die nämliche Art zugerichtet, oder auch in einer Bratröhre in dem Marinade gebraten werden; doch muß er zuletzt ein Paarmal mit Schmalz aufgebrennt werden.

№ 18. Ordinairer Schweinsschlegel auf Wildpretart.

Dieser Schlegel wird sammt den Borsten genommen, weil er, wie jener von dem Wildschwein gesengt wird.

Wenn dieses geschehen, so salze ihn ein, gib auch eine Handvoll gestoßene Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Basilie, Thymian und ein wenig Rosmarin dazu, und laß ihn in dieser Sür 10 – 12 Tage liegen. Dann lege ihn trocken auf eine Tortenpfanne, laß aber die Kräuter dabei, und stelle ihn über Nacht im laulichen Backofen. Nachher nimm die Kräuter hinweg, richte ihn in ein Geschirr mit ½ Pfd. Schmalz oder Fett, gieß ¾ Maß Essig und ½ Maß Wein daran, gib 4 Zwiebeln, 30 ganze Pfefferkörner und 12 Nägelein dazu, und laß ihn kochen, bis er gelinde ist; wende ihn aber öfters um.

Die Brühe dazu mache also:

Schneide 3 Zwiebeln kleingewürfelt in ein Geschirr mit 4 Loth Butter, laß die Zwiebeln gelb werden, stäube einen Kochlöffel voll Mehl dazu, gieß ½ Maß weiße oder braune Fleischbrühe, dann ein Gläschen voll rothen oder weißen Wein sammt einem Lorbeerblatt dazu. Laß die Brühe sodann verkochen, schöpfe das Fett davon, laß sie durch ein Haarsieb laufen, nimm 20 Wachholderbeere schneide 1 Zitronenschale ganz fein, und gib es sammt dem Saft von der Zitrone zu der Brühe. Dann lege den Schlegel trocken auf die Schüssel, und gib die Brühe darüber. Auf diese Art wird man es für ein schwarzes

Wildpret essen. Dieses wird auf die nämliche Art gekocht, und nicht allein der Schlegel, sondern ein jedes Stück nach Belieben.

Es wird auch eine süße Brühe dazu gemacht: z. B. mache einen Löffel voll Mehl mit etwas Zucker braun, gib nachher 2 Zwiebeln Blättchenweise geschnitten dazu, gieß ½ Maß brauner Fleischbrühe und ¼ Maß rothen oder weißen Wein daran, laß die Brühe verkochen, schöpfe das Fett davon, seihe die Brühe durch ein Haarsieb, und gib ½ Pfund Weinbeere und Rosinen, wovon die Kerne ausgenommen sind, in die Brühe; ziehe etliche Mandelkerne ab, schneide einige Zitronenschalen länglich dazu, laß die Brühe aufkochen, und drücke dann den Saft von einer Zitrone in die Brühe und an das Wildpret. Man kann auch diese Brühe zu einer Rindszunge machen

Nº 19. Wildpret oder einen Hasen zuzurichten.

Zerschneide 3 Pfund Wildpret, welches von der Brust oder Hals kann genommen werden, oder auch einen Hasen nebst Büglein in Stücke, und lege sie in einen Tiegel oder Kastrol. Stoße dann ½ Pfund guten Speck, 2 Zehechen Knoblauch, ein wenig Basilie und Thymian in einem Mörser fein, und gib es zu dem Hasen oder Wildpret; dazu lege 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer und etwas Muskatenblüte, und gieß ¼ Maß rothen Wein daran.

Laß es sofort dünsten, bis es bald keine Brühe mehr hat, laß dann 4 Loth Schmalz oder Fett heiß werden, röste einen Kochlöffel voll Mehl darin braun, gib dazu etwas Zucker, fülle es mit ½ Maß brauner oder weißer Fleischbrühe auf, und laß es kochen, bis es weich ist. Darauf nimm das Wildpret oder den Hasen Stückchenweiße aus dem Tiegel, lege die Stücke in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett davon, seihe die Brühe durch ein Haarsieb an das Wildpret, gieß eine obere Kaffeschale voll guten Essig hinein, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und lege ½ Zitronenschale dazu.

Diese Brühe kann auch mit Blut gemacht werden, besonders, wenn es ein Hase ist, nämlich das Blut schütte zuletzt hinein, und laß es einkochen; du mußt es aber beständig schütteln, damit es nicht zusammenlaufe.

№ 20. Junge Hühner in der Brühe (Sauce).

Putze 3 Hühner sauber, zertheile sie in Viertel oder scheide sie in kleine Stücke, stecke sie in siedendes Wasser u. laß sie nur eine Minute sieden. Nachher gieße das heiße Wasser davon u. frisches darauf, so kannst du sie schöner putzen und mit dem Messer alle Stupfeln hinwegnehmen. Lege sie hierauf in ein Geschirr mit 4 Loth frischer Butter und 2 Zwiebel, laß sie dünsten, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl hinzu, fülle sie mit ½ Maß Fleischbrühe auf, schneide ½ Zitronenschale daran, laß sie kochen und gib Salz nebst ¼ Maß Wein dazu. Wenn die Hühner bald weich sind so nehme sie aus der Brühe in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett ab und seihe sie durch ein Haarsieb an die Hühner Putze eine Handvoll Morcheln oder Champignons laß sie im siedenden Wasser nur abschrecken, gieß es wieder ab und gib sie wenn das Wasser recht ausgedrückt ist an die Hühner und laß sie mitkochen; zuletzt drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

№ 21. Frikassirte Hühner.

Zerschneide 3 geputzte Hühner lege sie in ein Geschirr, gib 6 Loth Butter und 2 Zwiebel dazu, laß sie dünsten, gieße ½ Maß Fleischbrühe u. ¼ Maß Wein dazu. Wenn es einkocht und die Hühner weich sind, (es muß aber auf schnellen Feuer geschehen) salze und nimm sie aus der Brühe in ein anderes Geschirr, seihe diese durch ein Haarsieb daran, laß sie stehen, schneide ein Pfötchen Petersilie fein, schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, seihe sie durch ein Haarsieb, gib sie mit der Petersilie an die Brühe, drücke auch den Saft von 1 Zitrone daran, u. reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Ist es Zeit zum Anrichten so laß die Hühner aufkochen aber unter beständigen Rühren daß die Brühe nicht zusammenlaufe und doch gut legirt ist.

Zu diesen Hühnern können auch Champignons genommen werden, wie bei Zubereitung der Ersteren gesagt wurde.

№ 22. Kaltes Entrée, auf bürgerliche Art für 12 Personen.

Brate 3 Hühner im Saft und laß sie kalt werden, nehme 1 Petersilie-, 1 Pastinat-, 1 Sellerìewurzel und 1 gelbe Rübe, schneide sie in kleine runde oder länglichte Stückchen, lege sie in siedendes Wasser mit wenig Salz, laß sie ein paarmal aufwal-

len, gieß das Wasser davon und frisches darauf, u. laß es wieder ablaufen, dann lege die Wurzel trocken in ein Geschirr, gib 30 kleine Zwiebel, Salz, und ½ Maß Fleischsuppe daran u. laß sie gelinde sieden, dann gieß die Suppe davon laß sie kalt werden, zerschneide nochmals die jungen Hühner in kleine Stückchen auf die Schüssel in welcher du anrichten willst, gib die Wurzel darauf wie auch 12 Plätzchen rothe Rüben, etwas feingeschnittene Petersilie, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 12 ausgelöste Sardellen u. etliche Blättchen Bertram. Dann nehme eine obere Kaffeschale voll Provenceröl in ein Geschirr mit nocheinmal soviel Essig, Salz u. Pfeffer, klopfe dieses alles gut mit dem Messer ab und gieß es über die Hühner wie über einen Salat. Auf solche Art kann auch ein anderes Geflügel zugerichtet werden.

Anmerkung. Man kann auch ½ Kaffeschalevoll englischen Senf mit dem Oel u. Essig abschlagen und darübergeben.

№ 23. Junge Hühner mit Wurzel.

Diese Hühner werden auch dressirt. Lege die Hühner in siedendes Wasser laß sie einen Sud aufkochen, gib sie wieder in frisches Wasser, schneide 6 Petersiliewurzel so lang wie ein Glied u. dick wie grobe Nudel und laß sie auch einen Sud im Wasser aufkochen. Rühre dann 6 Loth frische Butter und 1 Kochlöffelvoll feines Mehl in einem Geschirr mit 2 Zwiebel untereinander, gieße ½ Maß Fleischsuppe dazu und rühre die Brühe auf dem Feuer ab. Wenn sie aufkocht gib die Hühner mit den Wurzeln und Salz darein, laß sie hernach kochen bis sie gelinde ist, und reibe etwas Muskatennuß hinzu.

Beym Anrichten kann man auch etwas geschnittene Petersilie dazugeben, statt der Petersiliewurzel aber ebensoviel Pastinatewurzel nehmen.

№ 24. Krebshühner.

Siede 24 Krebse, nimm die Schweife davon auf ein Schneidbret, stoße die Schalen und mache eine Krebsbutter daraus (wie schon gesagt wurde) Siede ½ Kalbseuter und ¼. von einer Brust, häute es ab und gib es zu den Krebsschweifen mit 12 Charlotten und ein wenig feingeschnittene Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Muskatennuß Dieses alles wird gut zusammengemischt dann auf ein Schneidbret mit dem Schneidmesser fein zu-

sammengeschnitten und hernach im Mörser recht gestoßen. Gib dann 8 Loth Krebsbutter in ein Geschirr mit dieser Farce, laß es auf dem Feuer ein wenig dünsten, gib eine in Milch eingeweichte Kreuzersemmel und 4 Eierdotter dazu, rühre es zusammen, untergreife die Hühner schön und fülle sie damit. Nachdem dressire sie sauber, stecke sie am Spieß begieße sie mit Krebsbutter, brate sie schön gelb und mache mit Krebsbutter eine Brühe dazu auf die nämliche Art wie die weiße.

Man kann auch nach Belieben Champignons oder Morchel geben, dann gießt man sie in die Schüssel und legt die Hühner darauf.

№ 25. Gefüllte Hühner auf eine andere Art.

Lege die Lebern von den Hühnern auf ein Schneidbret, gib 6 Loth guten Speck oder Butter, 12 Charlotten, ein wenig Petersilie, Basilie, Hühnchenkraut, ½ Zitronenschale, eine Handvoll geriebenes Semmelmehl, 4 Eierdotter, Salz und Pfeffer dazu, schneide die Kräuter fein zusammen, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und fülle die Hühner damit. Dressire sie, darauf richte sie in ein Geschirr mit 4 Loth Butter, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebel u. Salz, gieße ½ Gläschen weißen Wein und ½ Maß Fleischsuppe hinzu, setze sie auf das Feuer u. lasse sie aber nicht zu weich kochen. Dann röste in 4 Loth Butter feines Mehl ein wenig auf dem Feuer, doch so daß es nicht braun werde, gib die Brühe von den Hühnern daran, laß es gut verkochen, schöpfe sofort das Fett davon ab, seihe hernach die Brühe durch ein Haarsieb an die Hühner, setze sie auf das Feuer daß sie etlichemal aufkochen und drücke den Saft von einer Zitrone daran.

№ 26. Hühner auf dem Rost.

Putze die Hühner sauber, stecke ihnen die Füße ein u. theile sie in der Mitte voneinander, schneide 12 Charlotten u. eine ½ Handvoll Petersilie fein in ein Geschirr, in 6 Loth Butter, ein Lorbeerblatt wie auch das Mark von 1 Zitrone blättchenweise geschnitten, setze es auf die Gluth laß es dünsten, lege die Hühner hinein gib 1 Schöpflöffelvoll fette Suppe dazu, würze sie mit Salz u. Pfeffer und laß sie hernach dünsten bis sie weiß werden und anziehen. Darauf bestreue sie mit feingeriebener Semmelbrosame, lege sie auf den Rost und laß sie auf beiden Seiten schön gelb werden. Gieße ¼ Maß braune Fleischsuppe mit den Saft von 1 Zitrone in die Schüssel und lege die Hühner darauf.

Anmerkung. Die Tauben können auch auf dieselbe Art zugerichtet nur daß sie anders geschnitten werden, nämlich nicht gar voneinander, sondern die Brust wird nur abgelöst damit sie beisammen bleiben.

№ 27. Tauben in der Brühe (Sauçe) für 12 Personen.

Gebe zu sauber geputzten und dressirten Tauben in ein Geschirr 6 Loth frische Butter, 2 Zwiebel, Salz u. ein wenig Pfeffer, laß sie dünsten bis sie schön gelb sind, staube 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein, gieße ½ Maß magere Fleischsuppe wie auch ein Gläschen Wein dazu und laß sie kochen. Dann lege sie sauber in ein anderes Geschirr, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, gib eine gute Handvoll Morchel darein, wie schon bei den Hühnern gesagt wurde, laß sie noch einmal aufkochen und drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

№ 28. Tauben in der Brühe (Sauçe) auf eine andere Art.

Man verfährt mit diesen Tauben auf dieselbe Art wie vorher gemeldet wurde. Mache kleine Fleischknödel, wie mehrere zu machen bei den Einlagen in die Suppe sind gelehrt worden, aber statt die Knödel zu sieden backe sie im Schmalz. Wenn du nun die Tauben in ein anderes Geschirr gelegt hast, so schöpfe das Fett von der Brühe wohl ab, seihe sie durch ein Haarsieb an die Tauben, gib etwas von gebratenen Kalbfleisch kleinwürflich geschnitten dazu, lasse sie hernach aufkochen und drücke den Saft von 2 Zitronen daran.

Wohlgemerkt, die Knödel dürfen nicht damit aufgekocht, sondern bei den Anrichten in die Brühe zu den Tauben gegeben werden.

№ 29. Kapaun in der Brühe (Sauçe) auf wiener Art.

Nachdem der Kapaun sauber geputzt und dressirt ist so lege ihn in ein Geschirr, schneide dazu 1 Petersiliewurzel, 1 gelbe Rübe, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie, ein paar Blättchen Muskatenblüthe und etliche Körner ganzen Pfeffer mit Salz. Wenn es Zeit ist, so bestreiche ein paar Bogen Pa-

pier mit frische Butter so dick, als ein starker Messerrücken ist; lege eine dünne Speckblatte auf die Brust, und salze ihn.

Gib die Wurzeln, wie schon gesagt, oben auf die Brust, und nebenher wickle den Kapaun in das mit Butter bestrichene Papier, binde alles zusammen, und laß ihn am Spieß braten. Nach $\frac{3}{4}$ Stund wird er fertig sein; wäre er aber es noch nicht, so binde den Kapaun wieder mit frischem Papier zu, damit er saftig bleibe, und laß ihn noch einige Minuten bei jähen Feuer braten.

Die Brühe dazu kann auf folgende Art gemacht werden:

Nimm $\frac{1}{4}$ Maß von obengemeldeter starke Coulis und $\frac{1}{4}$ Pfund dürre oder $\frac{1}{2}$ Pfund frische Trüffeln. Die Trüffeln aber, sie mögen frisch oder dürr sein, müssen zuvor geputzt, gewaschen, in längliche Scheiben geschnitten und in 4 Loth Butter nebst einem Trinkglas weißen oder rothen Wein weich gedämpft werden. Wenn die Trüffeln weich sind, so wird die Coulis nebst wenigem Salz daran gegeben, und der Saft von einer Zitrone daran gedrückt. Um die Brühe noch stärker zu machen, kann man etwas von der schon im Anfange beschriebenen Glas in der Größe eines Eies dazugeben.

Wohlgemerkt, auf bürgerliche Art kann der Kapaun eben so gebraten, und die Brühe wie zu den Hühnern auch mit Krebsbutter und dem Aufgelösten von Krebsen gemacht werden.

№ 30. Wilde Enten.

Für 12 Personen putze 2 wilde Enten sauber, von der Leber mache eine Fülle auf die nämliche Art, wie schon bei den jungen Hühnern gemeldet worden ist; fülle die Enten damit, und durchspicke die Brust, um sie mürber zu machen, mit etwas grobem Speck. Dann lege $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, in kleine Stücke geschnitten, wie auch 4 große Zwiebeln eben so geschnitten in einen Tiegel oder Kastrol zu den Enten, gib 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie, Thymian, Salz, Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein dazu, laß sie auf dem Feuer dünsten, mache einen Kochlöffel voll Mehl in 6 Loth Butter gelb, gib es dazu, fülle es an mit $\frac{1}{2}$ Maß brauner oder weißer Fleischbrühe und laß es kochen, bis es weich ist. Dann gib sie in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett ab, seihe die Brühe durch ein Haarsieb an die Enten, gib eine obere Kaffeschale voll Kapern, $\frac{1}{2}$ fein geschnittene Zitronenschale und von der Zitrone den Saft

oder das Mark Blättchenweise dazu, und laß sie aufkochen. Willst du aber keine Kapern dazugeben, so nimm 2 bittere oder süße Pomeranzen, kippe sie mit dem Messer in ein frisches Wasser fein ab, setze etwas Wasser auf das Feuer, laß es sieden, gib die Schale hinein, laß sie nur einen Sud aufkochen, gieß das Wasser davon, gib sie wieder in ein frisches Wasser, seihe sie ab, lege sie in die Brühe, und drücke den Saft von den Pommeranzen dazu. Wenn man Pommeranzen nimmt, so müssen die Zitronen wegbleiben.

№ 31. Wilde Enten auf eine andere Art.

Putze 2 wilde Enten sauber, schneide ¼ Pfund groben Speck mit 12 Charlotten, ein wenig Basilie, Thymian und Petersilie fein, mische es mit Salz und Pfeffer unter den Speck, und durchspicke damit die Enten. Dann lege ¼ Pfund Speck wie auch den vom Spicken übriggebliebenen in ein Geschirr, schneide 2 Pfund mageres Kalb- oder Rindfleisch und ¼ Pfd. rohen Schinken in kleine Schnitzchen dazu, lege die Enten darauf, gib dazu 2 Petersiliewurzeln, 2 gelbe Rüben, 4 Zwiebeln, Salz, Pfeffer und ¼ Maß rothen oder weißen Wein, stelle sie auf die Gluth, laß sie langsam dünsten, und wende sie öfters um. Zuletzt gib die Schnitten von einem Kreuzerbrod im Schmalz oder Butter gebacken dazu, gieß ½ Maß braune oder weiße Fleischsuppe daran, und laß sie gelinde kochen. Lege dann die Enten in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett von der Brühe ab, treib sie mit dem Löffel durch ein feines Haarsieb, und gieß sie an die Enten. Willst du anrichten, so stelle sie auf das Feuer, laß sie recht heiß werden, und drücke den Saft von 2 Zitronen hinein. Auf solche Art können auch Rebhühner, Schnepfen und anderes Federwildpret zugerichtet werden.

№ 32. Schnecken in der Brühe (Sauce).

Die Schnecken werden gesotten nnd geputzt, wie schon ist gemeldet worden. Schneide sodann eine Zwiebel fein, lege dieselbe mit 6 Loth frische Butter in einen Tiegel oder Kastrol, und laß sie dünsten: gib hernach die Schnecken dazu mit etwas fein geschnittener Petersilie, einem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer, und laß alles zusammen dünsten; stäube nach diesem 1 Kochlöffel voll Mehl daran, gieß ½ Maß Erbsenbrühe dazu, und laß es kurz einkochen. Zuletzt schneide 10 Sardellen recht

fein, stoße sie mit 3 Loth frische Butter, lege dies in die Brühe, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und laß es vor dem Anrichten noch einen Sud aufwallen.

№ 33. Karpfen schwarz gesotten.

Für 12 Personen werden 4 oder 5 Pfund Karpfen geschuppt und aufgemacht, das Blut davon in wenigem Essig aufbehalten, und sie hernach in 14 Stücke geschnitten. Richte sie in einen Tiegel oder Kastrol, salze sie, gib ein wenig Pfeffer, 8 Rosennägelein und 2 Lorbeerblätter dazu, laß das Blut durch ein Sieb darüber laufen, u. laß sie einige Stunden stehen, daß das Fleisch fest werde.

Putze dann eine Handvoll kleine Zwiebeln sauber, laß sie im Wasser ein wenig absieden, und gib sie ohne Wasser an den Karpfen. Mache 6 Loth Butter und einen Kochlöffel voll Mehl mit 2 Loth Zucker braun, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe und ein Gläschen rothen oder weißen Wein dazu, und laß die Brühe verkochen; nach diesem gieß sie durch ein Haarsieb an den Karpfen, stelle ihn auf ein schnelles Feuer, laß ihn einkochen, und gib vor dem Anrichten das Mark von einer Zitrone Blättchenweise dazu. Auch kann man eine obere Kaffeschale voll mit gutem Essig hineingeben und mitkochen lassen.

№ 34. Karpfen mit einer Kapernbrühe.

Nachdem die Karpfen sauber geputzt und gewaschen sind zerschneide sie, wie schon ist gesagt worden in 14 Stücke, und salze sie ein, als wenn man sie zum backen nehmen wollte. Dann mache in einem Tiegel oder Kastrol einen Kochlöffelvoll Mehl mit 6 Loth Butter braun, gib 2 fein geschnittene Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe, $\frac{1}{4}$ Maß weißen Wein, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie, Thymian, Salz und etwas Pfeffer dazu, und laß die Brühe verkochen. Hernach laß sie durch ein Haarsieb laufen, zerreibe 1 oder 2 Sardellen fein mit dem Messer, gib sie in die Brühe mit einer oberen Kaffeschale voll ganze Kapern, wie auch das Mark von einer Zitrone Blättchenweise geschnitten. Ist es Zeit zum Anrichten, so backe die Karpfen schön, lege sie auf die Schüssel, laß die Brühe aufkochen, und gieß sie über die Karpfen.

Auf diese Art kannst du einen andern Fisch zubereiten mit eben dieser Brühe.

№ 35. Karpfen mit einer weißen Brühe.

Der Karpfen wird geschuppt und in Theile geschnitten, wie schon einigemal ist gelehrt worden. Dann schneide 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie und 1 Petersiliewurzel in ein Geschirr, gib 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und Thymian dazu, und gieß 1 Maß Wasser nebst ½ Maß Essig daran; gib aber ziemlich Salz dazu, und laß es sieden. Lege dann die Karpfenstücke hinein, und laß sie gar werden.

Nimm hernach in ein Geschirr 6 Loth Butter mit 6 Sardellen fein geschnitten, auch eine kleine obere Kaffeschale voll ganzer Kapern, den Saft von einer Zitrone oder ein wenig guten Essig, 12 Eierdotter, Salz und etwas Pfeffer. Ist es Zeit zum Anrichten, so richte den Karpfen auf die Schüssel, und rühre die Brühe auf dem Feuer ab, bis sie anfängt dick zu werden, laß sie aber nicht kochen, gib etwas fein geschnittene Petersilie dazu, und gieß die Brühe über die Karpfenstücke.

Der Sud zum Blaufisch wird auf die nämliche Art eingerichtet und gesotten (wie schon Meldung geschah) nur daß dort der Fisch nicht geschuppt wird. Auf solche Art wird der Blaufisch viel besser sein, als wenn man mehr Essig als Wasser nähme. Eben so können auch andere Sorten Fische mit dieser gemeldeten Brühe gegeben werden.

№ 36. Karpfen auf den Rost.

Einen oder zwey sauber geschuppte Karpfen von 6 Pfd. (wie schon mehrmal ist gesagt worden) macht man auf dem Rücken auf, und wascht solche sauber aus, worauf sie mit einem Tuch gut abgetrocknet werden. Dann gib ihnen Salz u. Pfeffer, schneide 12 Charlotten, Petersilie, Basilie u. Thymian recht fein, bestreue außen und innen die Karpfen damit, und lege einige Lorbeerblätter dazu. Laß hernach auch 6 Loth Butter zergehen, gieß sie über die Karpfen, und laß sie etliche Stunden stehen. Wenn es Zeit ist, stelle den Rost auf die Gluth, laß ihn heiß werden, lege die Karpfen darauf, u. laß sie schön braten. Hernach lege sie auf die Schüssel, und laß 4 Loth Butter gelb werden. Dann gieß ¼ Maß Essig dazu, gib etwas geschnittene Zitronenschale daran, laß es aufkochen, und gieß dann die Brühe über die Karpfen.

№ 37. Gefüllte Karpfen.

Man schuppt eben so viel Pfund Karpfen, wie vorher, und machet sie am Rücken auf (es müssen aber Rogner sein).

Diese Karpfen salze ein, den Rogen siede im Wasser mit Salz, schneide 12 Charlotten, Petersilie, etwas Basilie und Thymian fein, lege die Charlotten in ein Geschirr mit 6 Loth frische Butter, und laß sie ein wenig dünsten. Gib hernach die Kräuter mit dem Rogen dazu, streue eine Handvoll geriebenes Semmelmehl nebst Pfeffer und Salz daran, laß es auf dem Feuer anziehen, bis es dick wird, und laß es nachher kalt werden.

Die Karpfen trockne mit einem Tuch ab, fülle sie ein, lege sie sodann auf eine Schüssel, und gib 2 Lorbeerblätter, wie auch 6 Loth zerlassene Butter dazu.

Ist es Zeit, so stelle den Rost auf die Gluth, laß ihn heiß werden, lege den Karpfen darauf, laß ihn schön langsam ausbraten, und lege ihn auf eine Schüssel. Dann gib 8 Loth Butter in ein Geschirr, laß sie gelb werden, schütte eine obere Kaffeschale voll Kapern, wie auch ein wenig guten Essig hinein, laß es aufkochen, und gieß es über den Fisch.

№ 38. Bärsche mit Petersilie.

Siede für 12 Personen 14 Bärsche, nachdem du bei der Floße die Galle herausgenommen hast im Salzwasser ab, nimm sie dann aus dem Sud, schuppe sie sauber, lege sie auf die Schüssel, gieß eine obere Kaffeschale voll guten Essig darüber, halte sie warm, reib ein wenig Muskatennuß darauf, und bestreue sie mit fein geschnittener Petersilie. Schneide 2 Zwiebeln in einen Tiegel, gib 4 Loth frische Butter dazu, laß die Zwiebeln auf dem Feuer gelb werden, und gieß hernach diese heiße Butter durch ein Haarsieb über die Bärsche.

Zu diesen auf eben erwähnte Weise zugerichteten Bärschen kann auch eine weiße Brühe gegeben werden (wie schon bei den weißen Brühen Meldung geschah).

Die Bärsche können auch roh geschuppt, und hernach eingesalzen werden, worauf man sie 1 Stunde im Salz stehen läßt. Dann trocknet man sie mit einem Tuch sauber ab, und legt sie auf eine Schüssel, gibt hernach fein geschnittene Kräuter und Butter darüber, wie schon ist gemeldet worden; dann kehrt man sie in der Butter und den Kräutern um, bestreut

sie mit feinem Semmelmehl, und läßt sie auf dem Roste schön gelb braten.

Die Brühe dazu mache also:

Schneide 12 Charlotten mit etwas Petersilie, ein Pfötchen Kapern und 6 Sardellen fein, lege das Zusammengeschnittene nebst 6 Loth Butter in einen Tiegel oder Kastrol, und laß es ein wenig dünsten; dann stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, gib $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig und $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe nebst Salz dazu, laß es aufkochen, gieß die Brühe auf die Schüssel, lege die Bärsche darauf, und drücke den Saft von einer Zitrone darüber.

№ 39. Hecht in der Brühe.

Dieser Hecht muß 5 — 6 Pfd. haben. (Man kann ihn auch zum voraus gemerkt in die Brühe richten, und auf die nämliche Art sieden, wie die Bärsche). Schneide das Fleisch vom Hecht ohne Gräthe herunter (oder welches schöner sieht, schneide ihn der Länge nach bis an den Kopf von einander, und krümme ihn) in kleine Stückchen eines Fingers dick und lang, salze sie ein, kehre sie hernach im Mehl um, und backe sie schön gelb. Mache dann eine gelbe Brühe, wie schon ist gelehrt worden, gib Morcheln, den Saft einer Zitrone und die Stückchen vom Hecht hinein, laß sie aufkochen, und richte sie an.

Auch kann der Hecht in Stückchen geschnitten und so gemacht werden: laß in siedendem Wasser die erst gerade dahineingelegten Stücke einen Sud aufwallen, gib sie nachher wieder in frisches Wasses, lege 4 Loth frische Butter nebst einer Handvoll Champignons in ein Geschirr, laß sie dünsten, gib dann 1 Kochlöffel feines Mehl daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe und ein Gläschen weißen Wein darauf, salze es, laß die Brühe aufkocheu, gib den Hecht dazu, und laß es mit einander einkochen. Willst du anrichten, so gib noch etwas fein geschnittene Petersilie dazu, und legiere die Brühe mit 6 Eierdotter; laß sie aber nicht zusammenlaufen, drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und richte sie sauber an.

Andere Fische können auch auf die nämliche Art zugerichtet werden, besonders sind die Aalruppen gut auf diese Art.

№ 40. Ragout von Aal.

Für 12 Personen ziehet man gemeiniglich einen Aal von

3—4 Pfund ab, und wäscht ihn sauber aus, schneidet ihn in 16 Stücke, legt diese auf eine Schüssel, gibt ihnen Salz, schneidet feine Kräuter, als 12 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie, Salbei, und 2 Lorbeerblätter daran, und gießt 12 Loth zerlassene Butter dazu, und läßt ihn etliche Stunden stehen. Wenn es Zeit ist, so stecke ihn an einen kleinen Spieß, binde diesen hernach auf einen großen Spieß, rücke ihn zum Feuer, und laß ihn schön braten; begieß ihn öfters mit heißer Butter und den Kräutern, und bestreue ihn zuletzt mit Semmelmehl.

Die Brühe dazu wird gemacht:

Schneide Petersilie mit wenig Bertram und Schnittlauch fein in einen Tiegel, gib eine obere Kaffeschale voll Provencerööl, welches aber zuvor heiß gemacht werden muß, ein wenig Senf, so viel als 1/2 Kaffeschale ausmacht, und etwas Salz dazu, rühre es mit wenigem Essig ab, gieß sodann die Brühe auf die Schüssel, lege den Aal darauf, und drücke den Saft von einer Zitrone darüber.

Du kannst ihn auch auf dem Rost braten, auch eine andere Brühe dazu geben, wie derer schon viele beschrieben worden sind; man gibt auch nur blos Zitronen dazu.

№ 41. Entrée von Frikando (Fricandeau) mit Sattel-Krebsen, herrschaftlich.

Schneide von einem Kalbsschlegel, welcher 7 bis 8 Pfd. haben kann, die Haut, nimm die Filets heraus, oder noch besser, schneide in 3 Theile getheilte Frikandostücke, klopfe sie mit dem Hackmesser etwas breit, spicke dieselben mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck so fein, als möglich ist, lege sie in frisches Wasser, und laß sie einen Wall aufkochen; dann nimm sie heraus, und gib sie in frisches Wasser. Darauf lege sie in ein Kastrol oder Tiegel, gieß 1 und $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü dazu, setze sie auf ein Kohlenfeuer, bedecke sie auch oben mit einem Deckel voll Kohlen, und laß sie langsam dünsten, bis die Frikandostücke ganz weich sind; man muß aber selbe mit dem Saft öfter begießen, damit sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. Dann siede 12 große Krebse im Salzwasser ab, wenn sie kalt sind, schneide die Beine ab, oben auf dem Buckel der Krebse schneide eine Oeffnung in der Größe eines 3 Kreuzerstückes, und nimm das Eingeweide heraus; hernach schneide eine rohe Kapaunen- oder Hühnerbrust mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, und gib das nöthige Salz

und ein wenig Muskatennuß dazu. Weiche ein Kreuzerbrod, von welchem aber das Braune geschnitten wird, in Milch ein, drücke es fest aus, und gib es zu dem zusammengeschnittenen Fleisch nebst dem Weißen von 2 Eiern. Dann stoße die ganze Masse im Mörser sehr fein zusammen, und fülle die ausgehöhlten Krebse damit ganz voll. Hierauf schneide 2 Pfund mageres Kalbfleisch in 12 kleine Stückchen in der Größe eines kleinen Fingers, aber nicht dicker, als eines starken Messerrückens dick, klopfe sie mit dem Messer, und spicke sie mit ½ Pfund Speck recht fein, binde ein jedes auf einen Krebs ober der Fülle, lege die Krebse in ein Kastrol, gieß ¾ Maß gute Fleischbrühe dazu, und laß sie ¾ Stund kochen. Ist es Zeit anzurichten, so gib die Frikandostücken auf die Schüssel; die Krebse lege neben herum, und mache die Brühe, wie folgt.

Laß 1 ½ Schoppen Coulis, ein kleines Trinkglas voll guten Wein, auch eines Hühnereies groß Glas, das nöthige Salz, den Saft von 2 Zitronen wohl verkochen, mache die Brühe durch ein Haarsieb, und gib etwas an die Frikandostücke; die übrige Brühe wird abgesondert gegeben.

Anmerkung. Um die Brühe besser zu machen, kann man den übrigen Saft, in welchem die Frikandostücke gelegen sind, in die Brühe geben, und damit verkochen lassen.

№ 42. Entrée von Schwarzwildpret mit einer Hachis-Sauce (Brühe), herrschaftlich.

Für 12 Personen wasche 4 Pfd. Schwarzwildpret sauber, lege es in einen Topf oder Kesselchen, gib ½ Maß Essig, ½ Maß Wein, 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 30 Wachholderbeeren, ½ Maß Wasser, 12 Nägelein, u. 10 weiße Pfefferkörner, auch nöthiges Salz, dazu, und laß es in diesen Sud weich kochen. Dann nimm 12 Charlotten, ein wenig Petersilie, eine Zitronenschale, ein kleines Pfötchen kleine Kapern, schneide alles mit dem Schneidmesser fein zusammen, gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege das Finseur hinein laß es dünsten, gib 2 kleine Schöpflöffelvoll Coulis auch soviel als ein Ei groß Glace das nöthige Salz, den Saft von 2 Zitronen, ein kleines Gläschen Wein dazu und laß die Brühe verkochen. Wird es Anrichtzeit so nimm das Wildpret heraus lege es auf ein Schneidbret, schneide oben die Haut ringsherum ab, streue feingestoßenen Zucker darauf, und brenne mit einem Plätteisen oder Schaufel welche

aber glühen muß den Zucker etwas gelb. Dabei darf man das Eisen nicht ganz auf den Zucker legen sonst verbrennt derselbe u. das Fleisch bekommt einen üblen Geruch. Ist es Zeit anzurichten so lege das Wildpret auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe dazu, die übrige wird besonders gegeben.

Anmerkung. Will man aber eine Brühe von Hiftenmark dazugeben, so wird diese auf folgende Art gemacht:

Rühre 3 obere Kaffeschalenvoll Hiftenmark in einen Tiegel oder Kastrol mit 1/4 Maß Wein gut untereinander, lege noch 4 Loth Zucker darein, mache es mit dem Kochlöffel wohl untereinander, und gib es auch abgesondert zur Tafel.

№ 43. Kleine Roladen von Kalbfleisch mit einer Krebsbrühe.

Schneide von 4 Pfd. mageren Kalbfleisch vom Schlegel die Haut ab als wollte man ein Frikando machen, theile dieses Stück in 20 kleine Blanquets oder Schnitzchen, klopfe diese mit dem Rücken eines Messers, bestreue sie mit etwas Salz, und mache die Fülle wie folgt:

Schneide die Brust von einer alten Henne oder Kapaun, welche noch nicht gekocht ist, nebst 1/2 Pfd. frischen Speck, mit dem Messer zusammen, salze es, reib ein wenig Muskatennuß daran, drücke den Saft von 1 Zitrone darauf, und schneide die ganze Masse mit dem Schneidmesser so fein als möglich. Weiche dann 1 kr. Brod in Wasser ein, drücke es aus, gib es zu den Zusammengeschnittenen in den Mörser, schlage 4 Eierdotter daran und stoße es wohl untereinander damit es noch feiner werde. Theile dann diese Fülle auf die Blanquetchen so aus damit auf eines soviel komme als auf das andere, rolle sie zusammen und binde sie mit Bindfaden oben und unten, damit die Fülle nicht herauslaufe, lege sie dann in eine Braise wie schon mehrmals gelehrt wurde und laß sie fertig werden. Ist es Zeit zum Anrichten so nimm sie heraus und lege sie auf ein sauberes Tuch, schneide den Bindfaden herab und lege sie auf eine Schüssel. Laß 3 Loth Glace in einen Geschirr zergehen, glasire die Rolade damit unb mache eine Krebsbrühe dazu:

In einen Tiegel oder Kastrol röste in 4 Loth Krebsbutter 1 Kochlöffelvoll Mehl aber nicht länger als 2 Minuten, gib 1/4 Maß gute Schü, ein Trinkgläschen weißen Wein, 1 Schöpflöffelvoll von dem Bechamelle, soviel als ein Hühnerei groß Glace und das nöthige Salz dazu. Laß alles gut verkochen und mache

die Brühe durch ein Haarsieb oder Haartuch. Ist es Zeit zum Anrichten so drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und gib etwas von der Brühe zu dem Ragout, die übrige aber abgesondert.

№ 44. Rouletten oder gewickeltes Kalbfleisch auf eine andere Art, bürgerlich.

Schneide von einen Kalbsschlegel von 5 Pfd. die Häutchen ab, löse das Fleisch von den Beinen, schneide von selbigen 16 dünne drei Finger breite und nocheinmal solange Stückchen, und klopfe sie mit einen Messerrücken, doch so daß keine Löcher hinein kommen. Mache dann eine Fülle auf folgende Art:

Von denjenigen Fleisch welches beym Schneiden der Stückchen abfällt, schneide das Faserige hinweg, das übrige schneide mit ½ Pfd. frisches Nierenfett recht fein, gib etwas geriebene Basilie, Salz u. ein wenig Pfeffer dazu, rühre es mit 2 Eiern und 2 Eierdottern an, streue eine kleine Handvoll Semmelmehl dazu und mache alles recht untereinander. Streiche auf jedes Stück von den geklopften Fleisch 1 Löffelvoll von der Fülle, wickle es auf und umbinde es mit einen Bindfaden. Laß sodann in einem Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter gergehen, lege die Rollen nebeneinander hinein, salze sie, decke sie zu und laß sie so lange dämpfen bis sie weich und gelb sind. Dann gib ¼ Maß sauern Rahm und 1 Zitronenschale dazu; oder man nimmt zur Brühe 6 Loth Butter, 1 Kochlöffelvoll Mehl mit ½ Maß gute heiße Fleischbrühe angerührt, gibt 6 feingeschittene Sardellen, 1 Zwiebel ebenfalls feingeschnitten, 2 Lorbeerblätter, die Schale von 1 Zitrone, ein wenig gestoßene Muskatenblüthe und Salz wenn es nöthig ist daran, läßt dieses alles miteinander kochen, legt die Rouletten auf eine Schüssel, und richtet die Brühe durch ein Haarsieb darüber an.

№ 45. Ragout von geklopften Kalbfleisch, bürgerlich.

Aus 4 Pfd. mageren Kalbfleisch mache ein Frikando, schneide 20 kleine Blankets (**Blanquets**) in der Größe eines Fingers, sie dürfen aber nicht dicker als ein Federkiel sein, wasche selbige im kalten Wasser und lege sie auf eine saubere Serviette, mit welcher sie abgetrocknet werden. Klopfe eins um das andere auf einem sauberen Schneidbret mit dem Messerrücken soviel als möglich, aber man muß darauf sehen damit das Fleisch kein Loch be-

komme. Dann bestreiche eine Tortenpfanne mit 6 Loth frische Butter, lege die Blankets eins um das andere darauf, streue das nöthige Salz auch ein wenig Muskatennuß hinzu, gieß ein kleines Trinkgläschen weißen Wein darüber, und laß in der Tortenpfanne auf einer Gluth die Blankets nicht länger als 3 Minuten dünsten (man muß sie aber einigemal umwenden). Die Brühe hiezu wird gemacht wie folgt:

Gib zu 1 Schoppen Coulis Glace in der Größe eines halben Hühnereies soviel Bertramessig als 1 Zitrone Saft von sich gibt auch das nöthige Salz, und laß die Brühe mit der Glace langsam aufkochen. Ist es Zeit zum Anrichten so nehme die Blankets heraus auf ein sauberes Tuch damit das Fett davon ablaufe, lege sie auf eine beliebige Schüssel und gib etwas Brühe darüber, die übrige aber abgesondert auf den Tisch.

№ 46. Geklopftes braunes Kalbfleisch mit Sardellen.

Klopfe 5 Pfd. Kalbfleisch von einen Schlegel, nachdem es gewaschen und in dünne kleine Stücke geschnitten und mit einem Messerrücken auf beiden Seiten geklopft ist bestreue es mit Salz und Mehl, lege es in einen flachen Tiegel mit 8 Loth heißgemachter Butter, decke es zu, und laß es auf Kohlen so lange dämpfen bis es auf beiden Seiten gelb wird.

Dann nimmt man zu 5 Pfd. Kalbfleisch 2 Loth Sardellen, 2 Zwiebel, eine obere Kaffeschalevoll Kapern, schneidet dieses alles miteinander ganz klein, gibt es mit 1/4 Maß Fleischbrühe an das Fleisch, und läßt es noch solange damit kochen, bis das Fleisch weich genug ist.

№ 47. Ragout-Boquets von Karpfen, bürgerl.

Schuppe einen vierpfündigen Karpfen, reiß ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, und wasche ihn aus; nimm das Fleisch von den Gräthen ab, schneide es auf einem Schneidbret nebst Salz und wenig Muskatennuß mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, so wie auch 12 Charlotten nebst etwas Petersilie; gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter und das feingeschnittene Finseur, passire oder röste es weich, u. gib es dann zu dem obigen Zusammengeschnittenen. Weiche ein Kreuzerbrod im Wasser, drücke dasselbe wieder aus, gib das Brod und die ganze Masse in dem Mörser, und stoße es fein zusammen.

Stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret oder Backtafel, lege die Masse darauf, und formire 20 Bouquets in der Größe einer Kalbskarbonnade. Zerklopfe 2 Eier, tunke in diese die Bouquets hinein, wende sie in feinem Semmelmehl um, und backe dieselben ½ Stunde vor dem Anrichten in 1 Pfund Schmalz schön gelb.

Die Brühe mache also:

Laß 16 geputzte und fein zusammengeschnittene Charlotten in einem Tigel oder Kastrol mit 3 Loth Butter, einem kleinen Trinkgläschen voll Wein ganz kurz einkochen, gib dann einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, ½ Maß Erbsenbrühe, 1 obere Kaffeschale voll Bertramessig und das nöthige Salz dazu, und und laß die Brühe mit dem Mehl verkochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Bouquets auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe darüber, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

Die Milch oder der Rogen im Salzwasser und in ⅛ Maß Essig abgesotten, kann bei dem Anrichten in kleine Stückchen geschnitten, um die Bouquets herum gelegt und dann die Brühe oben darüber angerichtet werden.

Wohlgemerkt, man kann auch zu diesen Bouquets eine Krebs- oder auch eine aufgezogene oder legirte Brühe machen, wie schon oft ist gelehrt worden.

№ 48. Blankets (Blanquets) vom Rindfleisch, bürgerlich.

Ziehe von 5 Pfund Rindfleisch eines Schlegels (der aber von einem wohlgemästeten Ochsen sein muß) die Haut mit dem Messer ab, schneide aus diesem Stücke 14 Blanquets eines kleinen Fingers dick, und eines starken Fingers lang, klopfe selbige mit einem Messerrücken, als wolltest du Karbonnade machen; salze sie dann auf beiden Seiten, bestreue sie mit etwas weißem gestoßenen Pfeffer, und laß sie ½ Stunde mit dem Salz und Pfeffer beitzen.

Hierauf laß in einem Kastrol oder Tiegel ¼ Pfd. Schmalz heiß werden, tunke die Stückchen hinein, lege sie auf einen Rost, brate dieselben sehr geschwind, und wende sie mehrmal um. Wenn dieselben auf beiden Seiten etwas angezogen haben, so nimm sie vom Rost, und lege sie in ein Kastrol, gieß ½ Maß Wein uud ½ Maß Essig, wie auch ¾ Maß gute Bouillon daran, stoße 12 Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfót-

chen Muskatenblüte und halb soviel Cardomomen, und gib es zu den Blankets.

Ferner schneide 24 Charlotten, etwas Petersilie, eben soviel Bertram, die Schale von einer Zitrone und Pommeranze, 6 ausgegräthete und ausgewaschene Sardellen mit dem Schneidmesser fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter nebst dem zusammengeschnittenen Finseur, röste es ein wenig, und gib es zu dem obigen Fleisch, salze es, und laß die Blankets im Saft 1 kleine Stunde kochen. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege die Blankets auf die Schüssel, auf welcher angerichtet wird, koche den Saft nebst dem zusammengeschnittenen Finseur ein, so daß 1 ½ Schoppen bleibe; drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und gib etwas von dem Saft auf die Blankets, den übrigen aber abgesondert.

№ 49. Lammskarbonnade maskirt.

Wasche 4 Pfund Lammsfleisch (welches ein Karbonnadestück sein muß) sauber, schneide 14 Karbonnadestücke daraus, lege dieselben hernach in ein Kastrol mit 6 Loth Butter und etwas feingeschnittener Petersilie nebst Salz, und laß sie über dem Feuer ein wenig passiren. Dann bestreiche eines um das andere mit dem Weißen von 2 Eiern, und darauf mit einer Fülle, (von welcher schon öfters gesagt wurde, z. B. bei den weißen Knödeln als Einlage in die Suppe) mache dieselben schön rund, und bestreiche sie dann noch einmal mit dem Eierweiß. Rings herum belege sie mit Krebsschweifen, oben aber mit 10 Trüffeln, welche Scheibchenweise geschnitten werden, und mit Morcheln; mache ein Façon, welche dir gefällt, und verziere es schön mit etwas Grünem. Hernach belege eine Tortenpfanne mit feinem Speckschwarten, lege die Karbonnade darauf, bedecke sie auch oben darauf mit Speckschwarten, setze sie dann in ein nicht gar zu heißen Backofen und laß sie gar werden.

Zur Anrichtenszeit lege sie auf eine Serviette, daß das Fett davon komme; gib eine Glasbrühe (wie schon öfters ist gesagt worden) auf die Schüssel dazu, lege die Lammskarbonnade darauf, und gib die übrige Brühe abgesondert zur Tafel.

№ 50. Lammskarbonnade mit englischer Brühe.

Mache 14 Karbonnadestücke, wie schon ist gesagt worden; gib in ein Kastrol 6 Loth Butter und feingeschnittene Kräuter,

welche bestehen in 14 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie und wenigem Bertram, und laß sie etwas passiren. Hernach lege die Karbonnade hinein, gib Salz und Pfeffer dazu, und laß sie stehen. Siede ein Ei hart, schneide es ganz fein, wie auch ein wenig gekochten Schinken und eine halbe Zitronenschale, und lege alles in ein Kastrol mit $\frac{1}{4}$ Maß guter Coulis, einer oberen Kaffeschale voll Bertrameßig und dem Saft von einer Zitrone. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Karbonnade auf den Rost, und laß sie grilliren: laß die Brühe aufkochen, und gib sie unter die Karbonnade. Sodann servire sie warm zur Tafel, und gib die übrige Brühe abgesondert dazu.

№ 51. Karbonnade von Kietzchen oder jungen Geißen.

Die Karbonnadestückchen von Kietzchen können auf die nämliche Art, wie die Lammskarbonnade zubereitet werden. Sie sind sehr gut mit einer Glasbrühe.

№ 52. Ochsengaumen-Rolade.

Putze und wasche 12 — 14 Ochsengaumen sauber, lege sie in eine Braise, (wie schon ist gelehrt worden) und laß sie weich werden. Nimm sie hernach aus der Braise, und laß sie kalt werden. Dann bestreiche sie mit einer feinen Farse, die schon ist beschrieben worden, wickle sie zusammen, schneide sie oben und unten gleich, und binde sie oben und unten mit einem Bindfaden, daß sie nicht von einander fahren. Belege ein Kastrol mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, welcher Scheibchenweise geschnitten wird, lege die Gaumen hinein, bedecke sie auch oben mit Speck, gieß $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon daran, setze sie auf eine kleine Gluth, decke sie zu, mache auch eine Gluth oben auf den Deckel, und laß sie stät gehen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege sie heraus auf eine Serviette, nimm den Bindfaden herab, und ordne sie hernach in die Schüssel.

Man kann sie weiß serviren oder auch glasiren. Gib eine Haschibrühe (**Hachis-Sauce**) (wie schon ist gelehrt worden) darunter, und bringe sie warm zur Tafel.

№ 53. Ochsengaumen mit Krusten.

Sind die Ochsengaumen weich, so nimm sie aus der

Braise, und schneide 28 Hühnerkämme daraus. Hernach schneide von einer Zweikreuzersemmel eben so viele Stückchen, und backe sie in ½ Pfund Schmalz schön gelb. Dann gib auf die Schüssel, in welcher du anrichten willst, ein wenig Farse (die schon bei den Einlagen zur Suppe vorkam) und bestreiche den Boden damit; nach diesem stecke rings um die Schüssel die Kämme von Brod und Gaumen, d. i. abwechselnd eines von Brod das andere von Gaumen. Stelle es sodann auf die Gluth, und laß es anziehen, damit sie sich halten.

Nachher schneide die Gaumen, welche überbleiben, in kleine Stückchen, gib 2 Paar Priese wie auch 8 Trüffeln zuvor geschält, gewaschen und klein würfelartig geschnitten, auch eine kleine Handvoll Morcheln dazu, mache ein Ragout daraus, und zwar mit dem Safte einer Zitrone ein wenig pikant. Gib es hernach, wenn es kalt ist, in die Mitte hinein, und wenn es bald Zeit zu Anrichten ist, setze die Gaumen im Backofen, daß sie durchaus warm werden; bedecke sie oben mit Papier, und nimm, ehe du anrichtest, oben das Fett ab.

№ 54. Ochsengaumen grillirt.

Wasche und putze 14 Ochsengaumen sauben, siede sie in Bouillon ganz weich, schneide sie hernach in schöne Stücke, jedoch eines so groß, wie das andere, gib sie in ein Kastrol mit 6 Loth Butter, etwas feingeschnittener Petersilie und Salz, passire sie ein wenig auf dem Feuer, und lege sie mit feingeriebenem Semmelmehl schön garnirt auf den Rost.

Ist es bald Zeit zur Tafel, so setze sie auf die Gluth, laß sie schön grilliren, rangire sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone darüber, und gib ihnen unten ein wenig gute Jus in die Schüssel.

№ 55. Ochsengaumen auf Hühnerkamm-Art.

Wenn die Ochsengaumen (wie schon ist gezeigt worden) geputzt, gewaschen und weichgesoteen sind, so stech sie mit einem kleinen runden Ausstecheisen aus, schneide sie mit dem Messer in der Mitte von einander, und nachher in der Form eines Hühnerkamms. Dann schneide eine Handvoll Champignons klein, und gib sie in ein Kastrol mit 6 Loth frische Butter; passire sie, und lege die Gaumen auch dazu. Stäube 1 Koch-

löffel voll Mehl daran, fülle sie mit ½ Maß guter Bouillon auf, und laß sie einkochen

Wird es Zeit zum Anrichten, so legire sie mit 4 Eierdottern, drücke den Saft von einer Zitrone daran, streue etwas feingeschnittene Petersilie darauf, und gib sie warm zur Tafel.

№ 56. Ragout-Bouquets vom Kalbfleisch, bürgerlich.

Schneide von 2 Pfund mageren Kalbfleisches die Haut hinweg, schabe das Kalbfleisch auf einem Schneidbret, gib ½ Pfund gutes Nierenfett dazu, das nöthige Salz und etwas geriebene Muskatennuß. Schneide dies alles mit dem Schneidmesser fein zusammen, so wie auch 12 Charlotten und etwas Petersilie, gib in ein Kastrol 6 Loth Butter, lege das zusammengeschnittene Finseur hinein, laß es ein wenig weich dünsten, gib das Weichgedünstete sonach zu dem zusammengeschnittenen Fleisch und Nierenfett, und stoße die ganze Masse im Mörser nochmals, damit sie noch feiner werde. Dann formire auf einem Schneidbret kleine Bouquets daraus, in der Größe der Lammskarbonnadestückchen, tunke sie in 2 zerklopfte Eier ein, wende sie im Semmelmehl um, und ¼ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb. Für 12 Personen sind 24 Boukets zu machen.

Die Haschibrühe (Hachis-Sauce) hiezu wird auf nachstehende Art verfertiget:

Schneide 16 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie, eine Pommeranzenschale und etwa 12 Morcheln, welche zuvor blanchirt werden, mit dem Messer recht fein zusammen, gib nachher in ein Kastrol eine kleine Kaffeschale voll Provenceröl, laß es recht heiß werden, lege das zusammengeschnittene Finseur hinein, gieß ein kleines Glas voll Burgunderwein nebst eines halben Hühnereies von der vorräthigen Glas daran, und laß es ein wenig dünsten. Gib dann 1½ Schoppen von der Coulis, das nöthige Salz und den Saft von 2 Zitronen darauf, und laß die Brühe verkochen.

Wenn die Boukets ausgebacken sind, so ordne sie auf die Schüssel, auf welcher du anrichten willst, und gib etwas von bemeldeter Brühe darunter, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

№ 57. Ragout-Bouquets von Schweinefleisch mit Trüffeln, für Herrschaften.

Schneide von 3 Pfund mageren Schweinefleisch die Haut ab, und das Fleisch selbst würfelartig, schabe ½ Pfund frischen Speck, gib solchen zu dem Fleisch, so wie auch Salz, ein wenig geriebene Muskatennuß und etwas Basilie, und schneide diese ganze Masse fein zusammen. Gib dann 12 Charlotten, etwas Petersilie, Bertram und die Schale von einer Zitrone, alles fein zusammengeschnitten in ein Kastrol mit 5 Loth Butter, laß dies Finseur auf dem Feuer ein wenig anziehen oder rösten, gib es dann zu der obigen Masse, und stoße alles im Mörser ganz fein zusammen. Hernach stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, lege die Masse darauf, formire 16 Boukets in der Größe der Kalbskarbonnadestücke daraus, tunke sie in 6 Loth heißgemachter Butter oder Schmalz ein, wende sie im Semmelmehl um, und lege sie auf den Rost. ½ Stunde vor dem Anrichten setze den Rost auf Kohlen, brate die Karbonnade schön langsam, wende sie öfters um, und begieß sie mehrmal mit etwas Fett, damit sie recht saftig werde.

Die Sauce-claire wird auf folgende Art zubereitet:

Lege 14 Trüffel gewaschen u. geschälet in ein Kastrol oder Tiegel nebst ¼ Maß rothen Wein, ¼ Maß gute Bouillon, dem nöthigen Salz, 2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 6 ganze Nägelein, und 6 weiße Pfefferkörner, und laß die Trüffel eine Viertelstunde darin kochen. Dann nimm sie heraus, mache den Saft durch ein Haartuch, schneide die Trüffel Scheibchenweise u. lege sie sogleich wieder in den durchgemachten Saft, gib Glas in der Größe eines Hühnereies dazu wie auch den Saft von zwei Zitronen, und laß diesen Saft nebst den Trüffeln auf 1½ Schoppen einkochen. Ist es Zeit zum Anrichten so ordne die Boukets auf eine beliebige Schüssel, nimm die Trüffel aus der Brühe heraus lege sie oben auf die Boukets, und laß auch etwas von den Saft unten hineinlaufen, den übrigen aber gib abgesondert zur Tafel.

№ 58. Hirschziemer mit einer Kruste, welcher auch statt Rindfleisch gegeben wird.

Wasche einen Hirschziemer ohngefähr 8 Pfd. schwer, (deswegen nimmt man auch gewöhnlich den hinteren Ziemer dazu) lege

ihn in ein Kastrol, salze ihn, gib 1 Maß heißes Wasser, 2 Zwiebel mit 8 Nägelein besteckt, einige Lorbeerblätter, eine Zitrone in Scheibchen geschnitten, 12 ganze Pfefferkörner, auch ein Maß Essig u. 1 Maß ordinären Wein dazu, und lasse den Ziemer hierin so lange kochen bis er weich genug ist. Indessen reibe schwarzes und weißes Brod soviel du nach Größe des Ziemers zu brauchen gedenkst, und mische ¼ ℔. gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet und ein wenig feingeschnittene Zitronenschale darunter. Nimm den Ziemer heiß aus der Brühe heraus, lege ihn in eine Brat- oder Tortenpfanne, benetze das vermischte Brod mit dem Fett welches von dem Ziemer herausgekocht ist; ziehe dann das dünne Häutchen oben von dem Fett am Ziemer ab, und bestreiche ihn solange er noch recht warm ist mit 2 zerrührten Eiern. Dann drücke das vermischte Brod in der Dicke eines kleinen Fingers auf der bestrichenen oberen Seite des Ziemers fest herum, und bestreiche es wieder mit den zerklopften Eiern. Gieße ein wenig von der Brühe worin der Ziemer gekocht wurde nebst etwas Fett darunter, stelle ihn sodann in einen Back- oder Bratofen und laß ihn solange darin bis er schön gelb ist. Dann gib ihn auf eine Schüssel mit Weichselbrühe wie nachfolget, auf dem Tisch.

Laß mit 4 Loth Butter in einen Tiegel oder Kastrol 2 Loth Zucker gelb aufgehen, röste 1 kleinen Kochlöffelvoll Mehl ein wenig darin, gib etwa 2 Kaffeschalenvoll eingemachte Weichsel, welche zuvor mit dem Schneidmesser fein geschnitten werden müssen, ¼ Maß Burgunderwein, ½ Schoppen gute Schü, ½ Hühnereigroß Glace, ein wenig Salz, 8 gestoßene Nägelein und den Saft von 1 Zitrone dazu, laß die Brühe ¼ Stunde kochen, mache sie durch ein Haartuch, und gib von dieser Brühe etwas unter den Hirschziemer, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

Wohlgemerkt, auf eben diese und die nächstfolgende Art werden auch die Rehziemer zubereitet.

№ 59. Hirschziemer auf eine andere Art, welcher auch statt Rindfleisch gegeben wird.

Wasche und häute den Ziemer ab, schneide oder hacke folgende Kräuter recht fein als: 12 Charlotten, ein Hälfchen Thymian, soviel Basilie und Petersilie, und hernach mische sie mit wenig Pfeffer wohl durcheinander, zerschneide ¼ Pfd. Speck in kleine fingerdicke Stückchen, wende sie in den zusammengeschnit-

tenen Kräutern um, steche mit einer dicken Spicknadel oder auch nur mit einem spitzig geschnittenen Hölzchen Löcher in den Ziemer und durchzihe ihn mit zerschnittenen Speck.

Dann lege in ein Kastrol etliche Stücke dünngeschnittenen Speck herum, gib $\frac{1}{2}$ Maß rothen oder weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{2}$ Maß Jus oder gute Fleischsuppe, einige Lorbeerblätter, 2 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Sellerie- und Petersilienwurzel nebst Salz dazu, lege den gespickten Ziemer darauf, decke das Geschirr zu, und laß ihn auf Kohlen so lange dämpfen bis er gelb ist.

Dann röste 1 Kochlöffelvoll Mehl nebst 3 Loth Zucker in 6 Loth Butter gelb, rühre es mit $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe an, gieb es an den Ziemer und laß ihn damit völlig weich kochen. Dann lege diesen auf eine Schüssel, drücke noch den Saft von 1 Zitrone an die Brühe, treib sie durch ein Haarsieb auf den Ziemer und bestreue ihn mit etwas feingeschnittener Zitronenschale.

№ 60. Ragout von rothen Wildpret mit Kapern.

Wasche 4 Pfd. rothes Wildpret vom Schlegel oder nach Belieben von der Brust oder auch vom Bug wovon die Beine ausgeschnitten im frischen Wasser aus, lege es in ein Kastrol oder Tiegel nebst Salz und 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 10 Nägelchen, 10 weiße Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{4}$ Maß ordinären Wein, 1 Maß Wasser und 1 Zitrone in Scheibchen geschnitten. Dann gib $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenfett würflich geschnitten dazu, setze das Wildpret auf die Gluth laß es langsam weich werden und lege es dann heraus auf ein Schneidbret, ist es etwas kalt so mache 18 bis 20 Stücke daraus, und mache die Brühe wie folgt:

Lasse 6 Loth Butter u. 1 Loth Zucker in einem Kastrol oder Tiegel schön gelb aufgehen, nimm das Fett von dem Sud ab in welchen das Wildpret gekocht wurde, gib an das braungeröstete Mehl den Saft vom Wildpret, auch eine obere Kaffeschale voll Bertramessig, und laß die Brühe gut verkochen, mache sie durch ein Haarsieb oder Tuch, schütte sie in ein sauberes Geschirr lege die Stückchen Wildpret hinein und verkoste es ob nicht noch etwas Salz nöthig sei. Zuletzt gib eine kleine obere Kaffeschale voll Kapern dazu und laß sie noch einmal damit aufkochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so richte es auf eine Schüssel und gib die übrige Brühe abgesondert dazu.

№ 61. Ragout von Rehleber auf bürgerliche Art.

Häute 2 Rehlebern ab lege sie in $1\frac{1}{2}$ Maß Milch damit sie schön weiß und das Blut davon ausgezogen werde, u. nach einigen Stunden lege sie in frisches Wasser. Gib in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter, 2 Zwiebel, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 1 Petersilliewurzel und eine gelbe Rübe, welche geputzt gewaschen und Blättchenweise geschnitten werden, lege dann die Lebern darauf und gib das nöthige Salz dazu. Wenn die Lebern $\frac{1}{4}$ Stunde gedämpft haben so gieß ein Trinkgläschen voll rothen Wein daran und laß sie vollends gar werden.

Lege sie hernach heraus auf eine Schüssel, nimm das Fett von den Saft ab, gib 1 Schöpflöffelvoll Coulis und ein kleines Trinkgläschen guten Bertramessig dazu, und laß die Brühe wohl verkochen. Man kann auch etwas vom Rehschweiß oder Geblüt eines Geflügels an die Brühe geben, so wird sie noch viel besser. Schlage diese durch ein Haarsieb oder Tuch, glasire die Rehleber, lege sie auf die Schüssel und gib etwas Brühe dazu, die übrige aber abgesondert.

№ 62. Rogout von Kalbspriesen, gespickt.

Wasche 10 Paar Priese und blanchire sie im frischen Wasser, lege sie hernach in kaltes Wasser damit sie schön weiß bleiben, dann schneide aus den Priesen die faserigen Theile, spicke sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck recht fein, laß die gespickten Prieschen in einer weißen Braise, (die schon mehrmals beschrieben wurde) gar werden, und mache eine starke Glasbrühe wie hier folgt:

Gib in $\frac{1}{3}$ Maß von angesetzter Coulis 1 kleines Gläschen rothen oder weißen Wein, so groß wie ein Hühnerei Glas, das nöthige Salz, den Saft von 2 Zitronen, und lasse die Brühe gut verkochen.

Ist es Zeit anzurichten so lege die Priese aus der Braise auf ein sauberes Tuch damit das Fett ablaufe, hernach nimm 3 Loth Glas in das Kastrol oder Tiegel mit 1 Loth Krebsbutter damit die Glas schön roth werde, glasire die Prieschen damit, lege sie auf die Schüssel und gib etwas von der Brühe hinein die übrige aber abgesondert. Man kann auch Krebsbrühe dazugeben oder eine von Trüffeln, auch eine legirte nach Belieben.

№ 63. Ragout-Pasteten von Hasen, oder mürben Teig zu machen, welcher zu mehreren Pasteten zu gebrauchen ist.

Gib auf den Backtisch zu 1 Pfd. Mehl mit ½ ℔. frische Butter (gutes Schmalz dient auch dazu) 2 Eier und 3 Eierdotter, salze es ein wenig, gieß 2 obere Kaffeschalenvoll sauern oder süßen Rahm daran und mache den Teig damit an aber nicht zu gelinde, sollte er zu gelinde werden so muß man noch etwas Mehl dazugeben. Willst du nun eine eingeschlagene Pastete von Hasen machen so schneide ihn in kleine Stücke in ein Geschirr, gib ½ Pfd. guten Speck im Mörser gestoßen zu den Hasen, wie auch 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie, Thymian, Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatenblüthe, 6 Nägelchen u. 1 Glas Wein, und laß ihn auf dem Feuer dünsten daß er halb gelinde werde. Nachdessen laß ihn kalt werden, schneide 2 Pfd. Hammel- oder mageres Rindfleisch in kleine Stücke in ein Geschirr mit ½ Pfd. guten Speck, 12 Charlotten, Petersilie, etwas Basilie u. Thymian, und laß alles zusammen auf dem Feuer anziehen, schneide es hernach auf einem Schneidbret mit der Leber vom Hasen oder auch von andern Geflügel recht fein zusammen, und salze diese Fülle. Treibe dann die Hälfte von bemeldetem Teig auf einer Tortenpfanne rund aus, streiche von der Fülle schön gleich darauf, richte die Stücke vom Hasen darauf sammt der wenigen Brühe, und mit der anderen Hälfte bedecke es in der Runde, bestreiche es mit 2 zerklopften Eiern, breite das andere Blatt vom Teig darüber und zwicke den Teig nebenherum ab daß die Pastete nicht auslaufen könne. Mache etwas Zierrathen darauf, und laß sie eine halbe Stunde im Ofen backen.

Wenn es Zeit ist anzurichten, so schneide die Pastete auf, und gieß eine obere Kaffeschale Jus nebst dem Saft von einer Zitrone daran, schüttle sie, daß das Fett in die Höhe gehe, und schöpfe es mit einem Anrichtlöffel ab. Auf diese Art kannst du auch von Geflügel und anderen Sorten Fleisch eine warme Pastete machen.

Willst du sie aber kalt geben, so schneide unter die Fülle eine obere Kaffeschale Kapern und 4 Sardellen, drücke den Saft von einer Zitrone dazu, mache die Pastete wie gemeldet wurde. Auch werden sie auf diese Art gebacken, und kalt zu Tisch gegeben.

№ 64. Junge Hühner mit grüner Brühe, bürgerl.

Senge und putze 4 Hühner recht sauber, dressire sie mit den Füßen einwärts gesteckt, und lege sie auf ein Geschirr. Wasche 1 Pfötchen Petersilie, Sauerampfer und Körbelkraut, schneide es fein, und gib 2 Lorbeerblätter, $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken, in dünne Blankets geschnitten, und 1 obere Kaffeschale voll Provenceröl, welches zuvor heiß gemacht wird, dazu.

Auf die Brüste von den Hühnern lege das Mark, 2 Blättchenweise geschnittene Zitronen, hernach in dünne Scheibchen geschnittene $\frac{3}{4}$ Pfund Speckparten darauf, daß die Hühner damit bedeckt werden; und gieß das Oel mit allem Zusammengeschnittenen daran. Umwickle sie mit 4 Bogen Papier, nmbinde dieses mit Bindfaden, und stecke sie nachher an den Spieß. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten fange an, sie zu braten, aber laß sie auf allen Seiten gleich braten, damit sie keinen Flecken bekommen, und schön weiß bleiben. — Die Brühe mache also:

Blanchire eine Handvoll Petersilie, drücke sie gut aus, stoße sie im Mörser mit 6 sauber geputzten und gewaschenen Charlotten, etwas Basilie, Thymian, Racambole, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, und 3 ausgegrätheten fein geschnitteneu Sardellen, 4 hart gesottene Eierdotter, 1 Kreuzersemmel, welche zuvor im Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt wird, Salz und 1 Loth Zucker recht fein untereinander; hernach gieß noch $\frac{1}{2}$ obere Kaffeschale voll Provenceröl nebst $\frac{1}{2}$ Maß Essig, 1 Gläschen weißen Wein und wenigem Salz dazu, passire dann solche durch ein Haarsieb oder Tuch, gieß die Brühe auf die Schüssel, und lege die Hühner schön darauf.

№ 65. Junge Hühner im Teig.

Senge und putze 4 Hühner, wie vorher ist gesagt worden: dressire sie, und stecke ihnen die Füße ein. Hernach blanchire sie ein wenig, lege in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth frische Butter nebst 1 ganzen Zwiebel, und einige Blanketchen rohen Schinken, und die Hühner darauf; gib eine Handvoll Champignons dazu, welche sauber gewaschen und geputzt sind, und 2 abgesottene Kalbspriese, welche in kleine Stückchen geschnitten werden; passire es zusammen, gieß 1 Kaffeschale voll Coulis daran, fülle es mit $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon auf, und laß es jähe einkochen, gib eine Handvoll Morcheln hinein, nimm die Zwiebeln und Schinken davon, salze es, und laß es stehen.

Auf bürgerliche Art laß den Schinken zurück, und statt der Coulis gib einen Kochlöffel voll Mehl an die Butter, nebst einem Gläschen guten Weinessig und eben soviel Wein und laß die Brühe verkochen.

Mache dann vom Butterteig, der schon ist gelehrt worden, ein Blatt, so groß die Schüssel ist, um das Blatt mache einen Reif fingerdick, in die Mitte lege ein Papier oder Serviette erhöht und rund, bestreiche den Rand mit einem zerklopften Ei, und mache einen Deckel vom übergebliebenen Teig darüber. Wenn es gebacken ist, so schneide den Deckel aus und nimm die Serviette oder das Papier heraus.

Ist es Zeit zum Anrichten, so laß die Hühner aufkochen, legire sie mit 6 Eierdottern, drücke den Saft von einer Zitrone daran, richte sie nachher sauber in die Pastete an, und decke den Deckel darauf.

№ 66. Junge Hühner auf deutsche Art.

Richte 4 junge Hühner zu, wie schon vorher ist gemeldet worden. Hernach mache Butterteig, schlage die 4 Hühner, welche zuvor am Spieß abgebraten sein müssen, in denselben, bestreiche ihn mit einem zerklopften Ei, und laß ihn gemach backen, damit er eine starke Rinde bekomme. Stürze ihn nachher um, schneide den Deckel davon schön rund aus, gib eine starke Glasbrühe hinein, und servire sie zugedeckt zur Tafel.

Du kannst auch diese Hühner mit Krebsen machen, auch im Fricassee oder mit einem Ragout von Morcheln.

№ 67. Hühner in Marinade.

Bereite 4 junge Hühner, wie schon einigemal gelehrt wurde und dressire dieselben. Hernach gib solche in ein Kastrol nebst ½ Pfund in Parten geschnittenen Speck, auch ½ Pfund Kalbfleisch auf gleiche Weise geschnitten, streue feingeschnittene Petersilie mit 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel und 6 Charlotten dazu, würze es mit wenigem Salz und Pfeffer, gieß ½ Kaffeschale voll Provenceröl, ¼ Maß weißen Wein und ¼ Maß guten Essig daran, und laß sie so lange kochen, bis sie gelinde sind. Nimm das Fett von dem Marinade ab, laß den Saft durch ein Tuch laufen, und laß ihn in einem Kastrol nebst ⅛ Maß Coulis wohl aufkochen.

Dann ordne die Hühner recht sauber auf eine Schüssel, gieß von der Brühe etwas darunter, garnire sie mit feingeschnittener frischer Petersilie, und gib sie zur Tafel, die übrige Brühe abgesondert dazu.

№ 68. Leberkuchen statt Ragout.

Hiezu muß man 1 ½ Kalbsleber haben. Von derselben ziehe die Haut ab, lege sie ½ Stunde in 1 Maß Milch, damit sich das Blut ausziehe, und die Leber schön weiß werde. Nimm sie sodann aus der Milch, trockne sie mit einem saubern Tuch ab, und schabe sie mit dem Messer ganz zusammen, damit das Häutchen also davon komme. Ferner schneide die Leber mit dem Schneidmesser recht fein zusamme , an 2 kr. Broden aber das Braune hinweg, und weiche den weißen Ballen in ½ Maß Milch ein; drücke es hernach mit der Hand recht aus, gib es zu der zusammengeschnittenen Leber, schneide die Leber und das Brod noch einmal durcheinander, und hernach auch 16 Charlotten, ein wenig Petersilie, die Schale von einer Zitrone und eine obere Kaffeschale voll Kapern recht fein. Laß in einem Kastrol oder Tiegel ¼ Pfund Butter nebst dem zusammengeschnittenen Finseur weich dünsten, gib die Leber und das zusammengeschnittene Brod hinein, salze es, und reib ein wenig Muskatennuß daran.

Ein Pfund frischen Speck, mit dem Messer abgeschabt, schneide noch mit dem Messer recht klein, damit solcher so fein werde, als die Leber; lege ihn gleichfalls zu der ganzen Masse, und rühre sie untereinander. Schlage 3 ganze Eier und 4 Eierdotter daran, und rühre es ½ Viertelstunde beständig mit dem Kochlöffel herum, daß die ganze Masse recht faumend werde.

Bestreiche eine Form (Kastrol) in welche die ganze Masse hineingehen kann, mit 3 Loth Butter oder Schmalz, belege sie mit 2 sauber ausgewaschenen Kälbernetzen oben und neben, lege die Masse hinein, und schlage oben das Netz zusammen. 1 ½ Stunde vor dem Anrichten setze die Form in ein nicht gar zu heißen Ofen, und laß den Kuchen langsam backen.

Die Brühe dazu wird aus folgenden Stücken gemacht:

Laß 1 Schoppen Coulis, ½ Schoppen starke Schü, 1 Hühnerei groß Glace wohl miteinander verkochen, und nimm den Faum von der Brühe ab. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze den Leberkuchen auf eine dir beliebige Schüssel, nimm das Netz

herunter, und gib etwas von der Brühe dazu, die übrige aber abgesondert.

Wohlgemerkt, dieser Leberkuchen kann auch statt einer Mehlspeise gegeben werden, bei welcher aber die Brühe zurück bleiben muß.

Nº 69. Ragout-Schleihen auf eine andere Art, bürgerlich.

Für 12 Personen schuppe 6 Pfund Schleihen, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber aus, salze sie mit vielem Salz, laß sie ½ Stunde liegen, und trockne sie hernach mit einem sauberen Tuche ab. Durchziehe mit einer Spicknadel jede der Schleihen mit Salbei; und mache eine Marinade wie folgt:

Laß im Kastrol ½ Maß Essig, eben soviel Wein, 4 Zwiebel, welche in Scheibchen geschnitten werden müssen, 12 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner, eine in Scheibchen geschnittene Zitrone, ein wenig Bertram, Basilie Thymian und das nöthige Salz auf dem Feuer stark aufkochen, setze dann die Marinade vom Feuer, und lege die Schleihen hinein, welche 2 Stunde darin bleiben können, damit sie recht durchbeitzen.

Laß 12 Charlotten ein wenig Petersilie mit dem Schneidmesser recht fein geschnitten, im Kastrol (Tiegel) mit ¼ Pfund Butter weich dünsten, nimm die Schleihen aus dem Marinade, trockne sie mit einem Tuche ab, tunke sie in die Butter mit dem Finseur, und kehre sie im Semmelmehl um.

½ Stunde vor dem Anrichten brate sie auf dem Rost langsam beim Kohlenfeuer, wende sie öfters um, und begieß sie mit der übergebliebenen Butter.

Die Brühe mache also:

Putze 16 Charlotten sauber, und schneide sie in der Länge sehr fein, laß in einem Kastrol in 4 Loth Schmalz ein kleines Stückchen Zucker auf dem Feuer schön gelb werden, und dann die zusammengeschnittenen Charlotten darin weich dünsten; röste auch einen Kochlöffel voll Mehl darin ein wenig, gib noch ¼ Maß Erbsenbrühe, halbe ¼ Maß Wein, eine obere Kaffeschale voll Bertramessig nebst dem nöthigen Salz dazu, und laß die Brühe wohl verkochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die gebratenen Schleihen auf die Schüssel; darunter wird aber keine Brühe gegeben,

sondern sie wird abgesondert auf den Tisch gebracht, weil mancher lieber die Schleihe gebraten ißt, als in der Brühe.

Anmerkung. Diese Marinade, worin die Schleihen gelegen sind, kann zu einem Blausud wieder verwendet, oder an ein eingeschlagenes Wildpret geschüttet werden

№ 70. Ragout von Geißen mit Kartoffel.

Richte eine Geiße wie einen Hasen zum Braten, und spicke solche mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten stecke dieselbe am Spieß, salze und begieß sie unter dem Braten öfter mit 6 Loth heißer Butter, und laß sie gelb braten.

Die Kartoffel hierzu werden also bereitet:

Schäle 14 Kartoffel, schneide sie schön rund, und dann in der Mitte von einander, und blanchire sie im Salzwasser einen Wall. Nimm sie nachher aus dem Salzwasser, lege sie auf ein sauberes Tuch, putze 16 Charlotten, schneide sie länglich, laß dann im Kastrol (Tiegel) in 4 Loth Schmalz, 1 Loth Zucker gelb aufgehen, gib die Charlotten und $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, und laß die Charlotten darin weich dünsten. Laß endlich $\frac{1}{4}$ Maß Coulis, eines halben Hühnerei groß Glas, $\frac{1}{8}$ Maß Bertramessig, das nöthige Salz, und zuletzt die Kartoffel, mit diesen Zugehörungen aufkochen. Wenn sie weich sind, so faume die Brühe ab, richte die Geiße auf die Schüssel, laß 2 Loth Glas nebst $\frac{1}{2}$ Loth Krebsbutter im Kastrol zergehen, und glasire die Geiße damit. Die Kartoffel nimm aus der Brühe, lege sie um die Geiße schön herum, und gib die Brühe abgesondert dazu.

№ 71. Entrée von wilden Enten à la finseur.

Nimm 2 wilde Enten, gerupft und geputzt aus, ziehe sie einigemal durchs Feuer, damit die kleinen Federchen hinweggebrennen; wasche und dressire sie, wie schon mehrmal ist gesagt worden, und mache eine Marinade, wie hier folgt:

Gib ½ Maß Essig, ½ Maß Wein in ein Kastrol, dazu 2 Zwiebeln in Scheibchen geschnitten, ein wenig Bertram und Basilie, 12 ganze Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, etwas Salz, 1 Petersiliewurzel, welche geputzt und in kleine Stückchen geschnitten wird; laß den Wein und Essig mit den Zugehörungen siedend werden, lege die Enten hinein, und laß sie über Nacht stehen. Wenn sie gepeitzt haben, so gib $\frac{1}{2}$ Pfund Nie-

renfett würfelartig geschnitten, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersiliewurzel und $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, ebenfalls in Stücke geschnitten, in ein Kastrol (Tiegel), lege die Enten darauf, salze sie, und laß sie auf dem Feuer gelb angehen. Hier gieß sogleich etwas vom Marinade nebst $1/2$ Maß gute Bouillon daran, und laß sie darin fertig werden. Lege sie hernach heraus auf ein sauberes Geschirr, an den Saft stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl, gieß $1/2$ Maß gute Schü und $1/8$ Maß Bertramessig daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Schlage sie dann durch ein Haartuch, und mache das Finseur, wie nachfolget:

Schneide eine spanische Zwiebel mit dem Messer klein, dazu etwas Petersilie, die Schale von einer Zitrone, $1/2$ obere Kaffeschale voll Kapern, ein kleines Pfötchen Bertram und Basilie mit dem Schneidmesser recht fein, laß im Kastrol (Tiegel) eine obere Kaffeschale voll Provenceröl heiß werden, gib das zusammengeschnittene Finseur hinein, röste es ein wenig, und laß es nebst $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü mit dem Finseur kurz einkochen. Dann gib es unter die Brühe, laß es nochmals auf dem Feuer aufkochen, nimm das Fett nebst dem Faum ab, schneide von den Enten die Brüste und Schlegelchen herunter, ordne sie auf die Schüssel, gib etwas von der Brühe oben darüber, und die übrige besonders zur Tafel.

№ 72. Entrée von Rohrdommel (Rohrduum), welche auf einen Fasttag gegeben werden kann.

Rupfe eine Rohrdommel, putze sie sauber, nimm sie aus, und dressire sie, nachdem sie einigemal ist flammirt worden, und die kleinen Federchen völlig weggebrennt sind. Gib in ein Kastrol 5 Loth Schmalz, 2 Zwiebeln, 1 Petersiliewurzel und 1 gelbe Rübe, welche zuvor geputzt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Wasche die Rohrdommel sauber aus, lege sie auf die Wurzeln, gebe 8 Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, etwas Bertram und Basilie dazu, salze sie, und laß sie ein wenig gelb angehen; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein, Essig und eben soviel Erbsenbrühe daran, laß sie langsam kochen, und wende sie dabei öfters um. Wenn sie weich ist, so nimm sie heraus, und laß sie kalt werden. Die Brühe hiezu verfertige also:

Stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl auf den Saft, gieß $1/4$ Maß Erbsenbrühe daran, und laß sie verkochen; mache

sie dann durch ein Haarsieb, und gib sie in ein sauberes Geschirr. Schneide ferner die Rohrdommel in kleine Stücke, und lege sie in die Brühe; wird es bald Zeit zum Anrichten, so drücke den Saft von einer Zitrone daran, ordne die Stücke auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe darüber, und die übrige abgesondert zu Tisch.

№ 73. Ragout von Forellen.

Reiß 5 Pfuund Forellen auf, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, trockne sie ab, lege sie in eine Schüssel, und bestreue sie dick mit Salz. Mache dann einen Blausud: gib nämlich in ein Kastrol (Tiegel) $1/2$ Maß Wein, $1/8$ Maß Essig, 1 Zitrone, in Scheibchen geschnitten, auch 2 Zwiebeln, 6 ganze Nägelchen, 6 weiße Pfefferkörner und etwas Salz, und laß den Sud kochen. Nimm die Forellen aus dem Salz, trockne sie ab, lege sie in den Sud, laß sie einige Walle aufkochen, setze hernach den Sud vom Feuer, und mache die Brühe wie nachsteht:

Rühre im Kastrol (Tiegel) 4 Loth Butter, einen starken Kochlöffel voll Mehl, 6 Eierdotter, dies alles mit dem Kochlöffel durcheinander, gieß $\frac{1}{4}$ Maß vom Blausud und $1/8$ Maß Erbsenbrühe daran, rühre es auf dem Feuer ab, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und mache die Brühe durch ein Haarsieb. Richte hernach die Forellen, welche aber zuvor in dem übrigen Blausud noch einmal heiß gemacht werden, auf die Schüssel an, gib etwas von der Brühe darüber, und die übrige abgesondert.

№ 74. Ragout von farsirten Kalbsfüßen.

Schneide für 12 Personen 8 Kalbsfüße entzwei, nimm das Röhrnbein heraus, siede die Füße in einer Fleischbrühe oder Wasser weich, nimm sie nachher heraus, schneide auf einem sauberen Tuch von jedem halben Fuß die Klauen hinweg, und mache eine Farse wie folgt dazu:

Schneide von 1 Pfund mageren Kalbfleisch die Haut ab, und das Fleisch würfelartig, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett mit weniger Muskatennuß und Salz recht fein zusammen; weiche ein Kreuzerbrod im Wasser ein, drücke es wieder aus, und gib es zur obrigen Masse. Schlage 2 Eier und 2 Eierdotter daran, stoße die ganze Masse im Mörser recht fein. Zerklopfe dann 2 Eier, bestreiche den innern Theil der Füße damit, und theile

die Farse auf dieselben so aus, daß auf einen soviel komme, wie auf den andern. Bestreiche die Farse wieder mit zerklopften Eiern, und mache sie schön mit dem Messer gleich. Bestreue die Füße oben mit Semmelmehl, lege in eine Tortenpfanne mit 4 Loth Butter bestrichen, die Kälberfüße, die Farse aber oben darauf; gieß 1/8 Maß Essig oder Wein auf die Tortenpfanne, gib sie ½ Stunde vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie schön gelb backen. Lege sie auf die Anrichtschüssel, gib von einer Finseurbrühe, die schon ist gelehrt worden, etwas auf die Kälberfüße, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

Nº 75. Ragout vom Birk- oder Auerhahn.

Rupfe und putze einen Birk- oder Auerhahn, nimm ihn gehörig aus, flammire ihn über den Feuer, damit die kleinen Stupfel hinwegbrennen; wasche ihn sauber aus, und dressire ihn. Gib in ein Kastrol ½ Pfund Nierenfett, ½ Pfd. rohen Schinken, in Würfel geschnitten, 2 Zwiebeln, 1 Petersiliewurzel, 1 gelbe Rübe, welche geputzt u. gewaschen, dann die Schale von einer Zitrone, etwas Bertram und Basilie in kleine Stückchen zerschnitten, und lege den Birk- oder Auerhahn hinein, salze ihn, und laß ihn auf dem Feuer gelb angehen; gieß ¼ Maß Wein, soviel guten Essig, auch ¼ Maß gute Schú daran, nnd laß ihn darin weich werden. Lege ihn dann heraus auf ein sauberes Geschirr, und mache eine Brühe, wie hier beschrieben wird:

Röste im Kastrol mit 4 Loth heißgemachter Butter einen starken Kochlöffel voll Mehl schön gelb, gieß den Saft dazu, in welchem der Birkhahn ist gesotten worden, und laß die Brühe wohl verkochen. Sollte der Saft nicht hinlänglich sein, so gieß noch ¼ Maß gute Schú daran, und mache die Brühe durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so glasire den Birkhahn mit 1 ½ Loth Glas, und gib etwas Brühe auf die Schüssel, die übrige abgesondert.

W o h l g e m e r k t, man kann auch den Birk- oder Auerhahn spicken, und am Spieße braten.

№ 76. Ragout von jungen Tauben á la Creme im Schmalz ausgebacken, das auch statt Pasteten gegeben werden kann.

Rupfe 4 Tauben, putze sie sauber, nimm sie aus, schneide Beine und Hals ab, und theile jede Taube in 4 Theile. Wasche die Stückchen sauber aus, gib in ein Kastrol mit 5 Loth heiß gemachten Butter die Stückchen Tauben nebst 1 Zwiebel und Salz hinein, laß sie ein wenig dünsten, stäube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, schwinge sie herum, gieß $^1/_8$ Maß Wein, $^1/_4$ Maß gute Bouillon, den Saft von einer Zitrone und ein halbes Hühnerei groß Glas daran, laß die Brühe mit den Tauben ganz kurz einkochen, schlage 6 Eierdotter hinein, und rühre es untereinander.

Setze es vom Feuer, und laß es kalt werden. Stäube ferner ein wenig Mehl auf das Schneidbret, lege die Stückchen darauf, und ummwicke sie mit Kreme, in welchem sie gekocht haben. Zerklopfe 3 Eier, tunke jedes Stückchen hinein, und kehre sie im Semmelmehl um. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 $^1/_2$ Pfund Schmalz schön gelb, und mache Glasbrühe dazu, wie schon mehrmal ist gesagt worden.

Wohlgemerkt, so können auch junge Hühner und Priese bereitet werden.

№ 77. Entrée von jungen Hühnern à la Braise auf andere Art, herrschaftlich.

Rupfe und putze 4 junge Hühner sauber, flammire sie, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber im kalten Wasser, dressire sie, stecke sonach 1 Pfund Butter, womit der Saft von 3 Zitronen und etwas Salz untereinander gemacht ist, in die 4 jungen Hühner, schneide 4 Speckparten oder Scheiben Messerrücken dick, und binde immer ein Batt auf ein junges Huhn. Dann lege sie in ein Kastrol mit 10 Nägelchen, 10 weßen Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, 3 Zwiebeln, welche aber in Scheiben geschnitten sein müssen, u. dem nöthigen Salz; gib auch $^1/_2$ Maß weiße Bouillon, $^1/_4$ Maß Wein, $^1/_8$ Maß Essig, $^1/_2$ Pfund Butter und die Schale von einer Zitrone dazu. $^3/_4$ Stunde vor dem Anrichten setze sie auf die Gluth, laß sie fertig werden, nimm die Hühner aus der Braise, nimm den Speck ab, dressire sie auf, und lege sie auf ein sauberes Tuch,

damit das Fett ablaufe. Lege sie auf die Schüssel, und mache eine Brühe von Espagnole, $1/8$ Maß Burgunderwein, ein halber Hühnerei groß Glas und den Saft von einer Zitrone, laß die Brühe verkochen, nimm den Faum ab, und gib etwas von der Brühe zu den Hühnern, die übrige aber abgesondert.

№ 78. Entrée von Blassen auf einen Fasttag.

Rupfe und putze 3 Blassen sauber, halte sie über das Feuer, damit die kleinen Härchen abbrennen, nimm das Eingeweide aus, wasche sie im laulichen Wasser sauber aus, dressire sie gleich anderm Geflügel, laß im Kastrol mit 6 Loth Schmalz 1 Loth Zucker braun aufgehen, und gib 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe und 1 Petersiliewurzel dazu, welches alles zuvor geputzt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten sein muß; dann lege die Blassen darauf, salze sie, gib 10 Nägelchen und 8 weiße Pfefferkörner dazu, und laß alles $\frac{3}{4}$ Stunde angehen, dann gib $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Maß Essig und die Schale von einer Zitrone dazu, laß sie darin weich dünsten, lege sie dann heraus, und laß sie kalt werden. Stäube hierauf 1 starken Kochlöffel voll Mehl an den Saft, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, und mache alles unter einander. Wenn die Brühe verkocht ist, mache sie durch ein Haartuch, gib sie in ein sauberes Geschirr, schneide jeden Blassen in 6 kleine Stücke, lege dieselben in die Brühe, und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Blassen heraus, und gib sie auf die Schüssel zur Tafel.

Anmerkung. Diese Blassen können auch am Fleischtag gegeben werden, statt des Mehls aber, welches in den Saft ist gegeben worden, kann man Coulis oder Espagnole nehmen, auch statt der Erbsenbrühe, Bouillon oder Schü gebrauchen.

№ 79. Entrée à la Escaloppe von Kalbfleisch, herrschaftlich.

Von 2 Kalbs-Karre (Quarrés viereckige Stücke) oder Kalbskarbonnadestücken ziehe die obere Haut ab, haue das Rückenbein davon, als wolltest du Karbonnade machen, spicke beide Karbonnade mit 1 Pfund Speck recht fein, als wie Frikando, laß sie einen Wall aufsieden, dann nimm sie aus dem heißen Wasser, und lege sie in kaltes. Wenn sie kalt sind, so trockne sie ab, und schneide das Fleisch mit dem Messer an je-

dem Beine der Karponnadestücke von einander, so aber, daß der untere Theil ganz bleibt; mache eine Farse von einem Kapaun, wie schon ist beschrieben worden, theile sie in jeden von einandergeschnittenen Theil aus, mache sie oben mit dem Messer schön gleich, und verfahre wie folgt.

Gib ½ Pfund Nierenfett und 1 Pfund rohen Schinken würfelartig in ein Kastrol mit 2 Zwiebel in Scheibchen geschnitten, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, welche geputzt gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten werden; dazu lege die Stücke á l'escaloppe, 10 Nägelchen, 8 weiße Pfefferkörner, die Schale von einer Zitrone, ½ Pfund Butter, und das nöthige Salz, und laß das Nierenfett und den Schinken sammt Zwiebel angehen, damit es gelb werde

Gieß ¼ Maß Wein und ¼ Maß gute Schü daran, laß die beiden Stücke à l'escaloppe darin weich dünsten, dann nimm sie heraus, nimm das Fett von dem Safte ab, gieß ¼ Maß von Espagnole dazu, und laß alles verkochen. Mache die Brühe durch ein Haarsieb oder Haartuch, laß im Kastrol 2 Loth Glas und ½ Loth Krebsbutter zergehen, glasire die Fleischstücke à l'escaloppe damit, lege sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone an die Brühe, und gib etwas davon an die Stücke à l'escaloppe, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

№ 80. Ragout von Feldhühnern auf eine andere Art, herrschaftlich.

Rupfe und putze 4 Feldhühner sauber, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Beine im Gewerbe nebst dem Kopf und Hals ab, löse die Schlegelchen heraus, nimm die Brüstchen von den Feldhühnern nebst den kleinen Beinchen von den Flügeln ab, schabe das Fleisch von den Beinen herunter, klopfe dies mit dem Rücken eines Messers, und formire Karbonnade daraus. Mache ein Finseur, wie schon ist gesagt worden.

Laß im Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl heiß werden, lege das Finseur hinein, röste es ein wenig, gib die Karbonnade von den Feldhühnern nebst den Schlegelchen, ⅛ Maß Burgunderwein, wie auch ¼ Maß gute Schü dazu, laß alles weich kochen, dann gieß ¼ Maß von der Coulis, das nöthige Salz, ½ Hühnerei groß Glas, den Saft von 2 Zitronen dazu, und laß alles nochmal aufkochen. Ist es Zeit zum

Anrichten, so lege die Schlegelchen auf die Schüssel, die Karbonnade außen herum, und gib die Brühe oben darüber.

Nº 81. Ragout von kleinen Roladestückchen vom Wildpret.

Schneide aus 4 Pfund mageren rohen Wildprets vom Schlegel, 34 kleine dünne Blankets (**Blanquets**) messerrückendick, klopfe sie mit einem Messerrücken, und mache eine Farse vom Kalbfleisch, wie schon ist beschrieben worden. Thue auf jedes Blanket etwa einen Löffel voll davon, streiche die Farse auseinander, rolle die Roladestückchen schön zusammen, stecke unten und oben kleine Hölzchen hinein, damit sie im Kochen nicht auffahren, und lege sie in eine Braise, wie schon ist beschrieben worden. Wenn sie fertig sind, so nimm sie heraus, sondere die Hölzchen davon, lege sie auf eine Schüssel, und mache die schon beschriebene Olivenbrühe dazu.

Nº 82. Kaltes **Entrée** von Schweins-Kopf.

Wenn man einen Schweinskopf hat, von welchen das Beste und Meiste schon genommen worden ist, so schneidet man das Uebrige noch herunter, und macht kleine Blanquets daraus. Gieß dann in eine Form etwas von saurer Sulze, laß sie kalt werden, lege von Mandeln und Pistazien Zierrathen, wie auch von Zitronen hinein, wie schon mehrmal gesagt worden ist, gieß etwas Sulze darauf, damit sie über den Zierrathen gestehe; lege die in Theile geschnittene Filets hinein, gieß wieder Sulze darauf, so verfahre, bis die Form voll ist, und laß die Sulze gestehen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, tunke die Form in heißes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel, und gib sie zur Tafel.

Nº 88. Junge Tauben **à la Braise** mit Krebs-Brühe.

Rupfe und putze 6 junge Tauben sauber, senge die kleinen Federchen ab, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, dressire sie gleich jungen Hühnern; schneide ¾ Pfund Speck in kleine Parten (flache Stücke) messerrückendick, lege auf jede Taube ein solches Stück, binde sie mit Bindfaden fest, mache die schon beschriebene Braise, wie bei jungen Hühnern, und lege sie hinein. Wenn solche fertig sind, dressire (binde) sie auf,

nimm den Speck herunter, laß von den Tauben auf einem sauberen Tuch das Fett ablaufen, und mache die schon beschriebene Krebsbrühe.

№ 84. Ragout von Fröschen.

Für 12 Personen lege 2 Schock Frösche einige Stunden in frisches Wasser, und dann auf ein sauberes Tuch, trockne sie damit ab, und schrenke sie, das heißt: die 2 kleinen Beinchen stecke in den dicken Theil der Schlegelchen. Gib dann in ein Kastrol zu 6 Loth heiß gemachter Butter nebst einer ganzen Zwiebel die Frösche hinein, auch Salz und Muskatenblüte dazu, und laß sie ¼ Stunde dünsten. Stäube 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, schwinge sie einigemal untereinander, damit das Mehl darunter komme, gieß ¼ Maß Erbsenbrühe oder Bouillon, auch ⅛ Maß Wein, soviel Essig und die Schale von 1 Zitrone daran, und laß sie noch etwas kochen, damit das Mehl sich verkoche. Dann nimm die Frösche aus der Brühe, und lege sie in ein anderes Kastrol mache die Brühe durch ein Haartuch, und gib sie wieder an die Frösche. Mache eine Liaison von 6 Eierdottern. ¼ Stunde vor dem Anrichten laß das Ragout auf dem Feuer heiß werden, und legire es mit der Liaison.

№ 85. Kaltes Entrée von Tauben

Brate 4 Tauben am Spieß, schneide die Brüstchen heraus, stoße das übrige im Mörser recht fein zusammen, und lege es in ein Kastrol. Schneide 2 Kreuzerbrode klein würfelartig, backe sie in ¾ Pfund Schmalz recht braun, stoße es ebenfalls recht fein, und gib es zu den zusammengestoßenen Tauben, gieß daran ¼ Maß Burgunderwein und eben soviel Espagnole. Setze die Masse auf stätes Feuer, damit es verkoche; (man muß aber beständig mit dem Kochlöffel darin arbeiten, damit die Masse nicht unten anliege); sonach schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, und gib das Durchgeschlagene in ein Kastrol, dazu 1 Ei groß Glas, den Saft von 3 Zitronen, sehr wenig gestoßenen weißen Pfeffer auch 2 obere Kaffeschalen voll saure Sulze und 1 Kaffeschale voll Kalbsstand, welcher schon bei den süßen Sulzen beschrieben steht. Wenn dieses alles unter einander gemacht ist, so gieß die ganze Masse in eine Form, und setze es auf Eis, oder an einen kal-

ten Ort. Wird es bald Zeit zum Anrichten, so stürze die Masse aus der Form auf die Anrichtschüssel, schneide aus den Brüstchen kleine Filets (längliche Stückchen) oder sonst andere Zierrathen, und glasire dieselben, sonach lege sie oben auf das Gestürzte, und glasire es ebenfalls ein wenig. Man kann auch zwischen die Filets Krebsschweifchen oder frische Trüffeln legen, und hernach rothes oder grünes L'espic machen. Wenn solches gestanden ist, so stech es mit kleinen Ausstecheisen aus, und garnire das kalte Entrée damit, wie schon mehrmal ist beschrieben worden, und gib es zur Tafel.

Anmerkung. Dergleichen kalten Entrées kann man auch von jungen Hühnern, oder anderem Fleisch machen.

№ 86. Braune Brühe (Sauce) auf bürgerl. Art

Zu einer Brühe zum Voressen oder auch eingemachtem Fleisch gib 2 Zwiebel in dünne Blätter geschnitten im Tiegel mit 4 Loth Butter oder Fett, laß auf der Gluth die Zwiebeln anziehen, gib dann 1 Kochlöffel voll Mehl dazu, laß sie schön gelb werden, gib hernach ½ Maß Fleischsuppe und 1 Lorbeerblatt dazu, laß die Brühe verkochen, und faume sie genau ab; wenn sie verkocht hat, daß sie nicht nach Mehl riecht, so seihe sie durch ein Haarsieb zum benöthigten Gebrauch.

№ 87. Eingemachte Kalbslunge, bürgerlich.

Laß die Lunge von einem großen Kalb sauber gewaschen, und mit Salz im Wasser weich, aber nicht zu gelinde gekocht kalt werden, hernach schneide sie länglich oder würflich fein im Tiegel, gib diese braune Brühe dazu, wie schon gemeldet, gib ein wenig Essig daran, Salz und etwas Pfeffer, laß die Lunge weich kochen, streiche den weißen Faum ab den die Lunge zu geben pflegt, und schneide etwas Zitronenschalen fein länglich; willst du die Lunge anrichten, gib die Zitronenschale hinein; hast du 1 ganze Zitrone, so drücke sie hinein; wo nicht, so gieß noch ½ Kaffeschale guten Essig dazu, daß die Lunge angenehm werde. Die Zitronenschalen müssen aber mit der Brühe nicht verkochen, sonst verlieren sie selbst ihren Geschmack, und machen die Brühe nur bitter. Die gemeldete Art das Voressen zu machen, wird der Speise mehr Geschmack und viel appetitlicheres Aussehen geben. Es kostet nur ein wenig mehr Mühe, nicht mehr Aufwand, als wenn man wie Manche pflegen, mit Mehl ein-

brennt und mit Fleischsuppe auffüllet; Salz, Pfeffer, Essig, Zitronenschalen und hernach die Lunge hineingibt und mit aufkochen läßt; da sieht die Brühe nicht braun nicht weiß aus, oft sind unappetitliche Mehlbatzen darin, und schmeckt bloß nach Essig.

№ 88. Kalbslunge mit fein geschnittenen Kräutern, bürgerlich.

Schneide 2 Zwiebel, 10 Charlotten und 1 Pfötchen Petersilie recht fein; die abgesottene Lunge aber in feine dünne Blättchen, und laß die klein geschnittenen Kräuter im Tiegel mit 6 Loth frische Butter oder Schmalz auf der Gluth anziehen. Gib die geschnittene Lunge Salz, Pfeffer, auch 1 Lorbeerblatt dazu, laß sie auf einer kleinen Gluth dünsten, gieß hernach die Brühe daran, die schon gelehrt wurde, laß sie aufkochen, gib ein kleines Pfötchen Thymian und Basilie daran, auch etwas guten Essig nach Belieben, wenn man sie gern stark sauer oder pikant haben will. Ist die Lunge weich gekocht, und Zeit zum Anrichten, so schneide ½ Zitronenschale hinein, drücke auch den Saft von 1 Zitrone hin, und richte sie an. Man kann auch nachstehende Zubereitung machen. Bereite die Lunge, wie schon gemeldet ward, statt der Brühe stäube ein wenig feines Mehl daran, gieß Fleischbrühe und etwas Essig darauf, laß sie kochen, hernach schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, und verrühre sie mit wenig kalter Fleischsuppe oder Wasser. Wenn du nun anrichten willst, so seihe den Eierdotter durch ein Haarsieb daran, rühre aber beständig, damit die Brühe nicht zusammen laufe; drücke den Saft von 1 Zitrone dazu, und richte sie an. Diese Art kostet nicht mehr, als die vorige, und dienet zur Abwechslung auf bürgerliche Art.

№ 89. Kalbslunge auf Morcheln-Art, bürgerl.

Schneide die Lunge auf vorbemeldete Art gesotten fein, doch nicht gar zu dünn, sondern wie geriebene Semmel; auch 1 Zwiebel, 6 Charlotten, wenig Petersilie, eine Handvoll Semmelbrosame, das Weiße von 2 Eier, Salz und Pfeffer, mische es zusammen, und mache daraus die Form von Morcheln statt der Fülle von denselben; diese Form mache von weißen Rüben oder Petersiliewurzel, backe sie in Schmalz, daß sie die Farbe bekommen, wie die Morcheln, lege sie also trocken in Tiegel,

gib jene braune Brühe, wenig Essig und 1 Lorbeerblatt dazu, und laß sie kochen. Vor dem Anrichten gib 1 Zitronenschale fein geschnitten dazu, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein, und richte sie sauber an. Dies dient auch zur Abwechslung und zum guten Voressen

№ 90. Lungenbrei.

Schneide die Lunge abgesotten mit dem Schneidmesser sammt dem Herz und 2 Zwiebeln recht fein, mache im Tiegel mit 4 Loth frische Butter oder Schmalz 1 Kochlöffel voll feines Mehl gelb, die Zwiebeln dazu, laß sie ein wenig anziehen, dann gib die Lunge und Herz, ¼ Maß Fleischsuppe, etwas guten Essig, 1 kleines Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazu, laß die Lunge auf kleiner Gluth verkochen, schneide ein wenig Petersilie und Zitronenschale dazu, nimm das Lorbeerblatt davon, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie sauber an.

Anmerkung. Man kann auch mit 12 — 14 Stückchen gebackene Kalbsleber die Speise garniren.

№ 91. Riseten oder Lungen-Morcheln zu machen.

Laß die gesottene Lunge und 2 Zwiebeln mit dem Schneidmesser fein geschnitten mit 4 Loth frische Butter oder Schmalz im Tiegel dünsten, gib etwas fein geschnittene Petersilie, Salz und ein wenig Muskatennuß, ½ feingeschnittene Zitronenschale uud etwas Fleischsuppe dazu, und laß sie dünsten. Hernach setze sie vom Feuer, laß sie kalt werden, mache mit ½ Pfund feinen Mehl, mit wenig Salz, 2 ausgeschlagenen Eier, 3 Loth frische Butter auf dem Schneidbret den Teig mit laulichem Wasser an, und verarbeite ihn mit der Hand, bis er sich selbst vom Bret ablöset (er darf aber nicht fest sein). Dann treib ihn mit dem Nudelholz aus, ziehe ihn mit der Hand recht schön von einander, damit er so fein wie Papier werde, bestreiche ihn mit einem zerschlagenen Ei, gib die Lunge mit dem Eßlöffel in der Größe einer wälschen Nuß darauf, schlage den Teig darüber, und schneide die Lungenriseten mit dem Backrädchen schön aus, gib in siedendes Wasser mit Salz die Riseten hinein, laß sie etliche Sude aufwallen, nimm sie hernach mit einem Faumlöffel heraus, und laß sie kalt werden. Zerkläppere 2 Eier, tunke die Riseten ein, menge sie unter das ge-

riebene Brod, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb. 24 Riseten sind hinlänglich für 12 Personen.

№ 92. Kalbsleber mit Butter.

Häute und schneide 1 ½ Leber in 24 Stücke, nicht zu dick und zu dünn, salze dieselben, gib auch etwas Pfeffer dazu, und laß sie stehen, bis es bald Zeit ist anzurichten. Hernach laß in einer flachen Pfanne 6 Loth frische Butter oder Schmalz zergehen, kehre die Leber Schnittenweise im geriebener Semmel oder im Mehl um, laß sie in der Butter auf beiden Seiten schön gelb backen, aber geschwind, damit sie in der Mitte saftig bleiben. Einige lieben den Zitronensaft auf die Leber gedrückt, aber es ist doch besser, sie abgesondert zu geben. Diese Leber wird zu Gemüsen und anderen Beilagen auf die nämliche Weise gemacht.

№ 93. Kalbsleber in der Brühe.

Schneide 1 ½ Leber abgehäutet, in breite Schnittchen, lege sie auf eine Schüssel, gib Salz und Pfeffer dazu, und richte eine Brühe pikant mit Essig und Zitronensaft. Wenn es bald Zeit ist anzurichten laß in 6 Loth heißen Schmalz die Leber in Mehl eingedunkt recht heiß backen, damit sie nicht trocken werde; gib die Hälfte von der Leber in die Brühe, laß sie aufkochen, richte sie an, und lege die andere Hälfte gebackene Leber warm außen herum, so können einige die Leber gebacken und die andern in der Brühe essen.

№ 94 Leber mit Blut.

Durchspicke die Leber ganz mit wenig grobem Speck, richte sie in einen Tiegel oder Kastrol, lege dazu 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und Thymian, 2 große Nägelchen, Pfeffer, Salz, etwas guten Essig, wie auch 4 Loth Fett; laß die Leber auf der Gluth nicht zu stark dünsten, wende sie öfters um, mache eine Brühe dazu, gieß sie zuletzt auf die Leber, nimm sie hernach heraus auf eine Schüssel, schneide sie Schnittchenweise in ein sauberes Geschirr, gieß etwas Schweins- oder Geflügelblut an die Brühe, laß sie aufkochen, hernach seihe sie durch ein Sieb an die Leber; und wenn sie nicht sauer genug ist, gieß noch etwas wenig Essig daran; statt dem Essig kann auch der Saft von einer Zitrone verwendet werden.

№ 95. Leber mit Kräutern.

Schäle 10 Charlotten, schneide sie klein, wie auch eine kleine Handvoll Petersilie, etwas Basilie Thymian, und laß diese fein geschnittenen Kräuter im Tiegel mit 4 Loth frische Butter auf der Gluth dünsten. Hernach häute die Kalbsleber ab, schneide sie in dünne Schnitten, lege sie zu den Kräutern, wie auch 1 Lorbeerblatt und Salz. Ist es Zeit zum Anrichten, so setze sie auf die Gluth, laß sie dünsten, aber nicht zuviel, damit sie nicht zu hart werde, gib ¼ Maß Fleisch- oder braune Suppe dazu, etwas guten Essig und Zitronensaft, wie auch ½ feingeschnittene Zitronenschale, laß sie aufkochen, und nach hinweggenommenen Lorbeerblatt richte sie an.

№ 96. Kalbsgekröse in weißer Brühe.

Bestreue 2 Gekröse sauber gewaschen auf einem reinen Tisch mit wenigem Mehl und Salz, reib sie mit der Hand gut ab, damit der Schleim hinwegkomme; dann wasche sie wieder im Wasser einigemal sauber aus, und lege sie im Hafen; gib 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersiliewurzel dazu, und gieß Wasser darauf; setze den Hafen zum Feuer, und laß es langsam sieden, bis die Gekröse weich sind.

Die Brühe dazu mache also:

Laß im Tiegel mit 3 Loth frischer zerlassenen Butter auf der Gluth einen Kochlöffel feines Mehl anziehen, fülle es mit ½ Maß Fleischsuppe an, gieß etwas guten Essig daran, und laß diese Brühe kochen', damit das Mehl nicht mehr rieche.

Wenn das Gekröse weich ist so lege es auf eine Schüssel, schneide es in kleine Stücke nimm aber die Drüsen und das überflüssige Fett davon. Darauf lege es in die Brühe, salze es gehörig, gib ein wenig Muskatennuß und Majoran dazu, und laß es etwas aufkochen.

№ 97. Gekröse in brauner Brühe, bürgerlich.

Richte und siede die Gekröse auf vorbeschriebene Weise zu, und mache folgende Brühe: schneide 2 Zwiebel klein, und laß sie im Tiegel nebst 3 Loth Butter auf der Gluth dünsten.

Wenn die Gekröse weich sind schneide sie auf vorbemeldete Art, lege sie zu die Zwiebel, gib noch feingeschnittene Petersilie Salz, etwas Pfeffer u. Muskatennuß dazu, laß sie auf kleinen

Feuer etwas dünsten, gieß braune Brühe darauf (deren Zubeitung schon gelehrt wurde) auch ein wenig guten Essig, laß es aufkochen und zuletzt schneide ½ Zitronenschale fein daran.

№ 98. Frikassirtes Gekröse.

Setze die Gekröse auf erstgemeldete Art zum Feuer, und mache eine weiße Brühe dazu: lasse 3 Loth frische Butter im Tiegel mit 2 Zwiebel zergehen und einen Kochlöffel voll feines Mehl darin ein wenig anziehen, fülle es mit ½ Maß magerer Fleischsuppe an und laß es gut verkochen. Hernach salze die Brühe, gib etwas Muskatennuß dazu und schneide das Gekröse in kleine Stücke, nimm die Drüsen und das überflüssige Fett das es oft hat davon, laß es aufkochen, schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, gib ein wenig frisches Wasser dazu, und laß es durch ein Haarsieb oder Seiher laufen.

Ists Zeit zum Anrichten so gib feingeschnittene Petersilie u. etwas Knoblauch mit dem Messer klein gerieben zu dem Gekröse, wenn es aufkocht ist ziehe es etwas vom Feuer und gieß den Eierdotter hinzu, es muß immer geschwungen werden damit es nicht zusammenläuft. Wenn es angezogen hat nehme es vom Feuer, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein und richte es an, in Ermangelung der Zitrone kann man guten Essig nehmen.

№ 99. Eingemachte Kalbsbrust, bürgerlich.

Eine Kalbsbrust von 4 Pfd. lege ¼ Stunde ins Wasser, löse die Rippenbeine aus, (die Knorpel müssen aber darin bleiben) siede sie, hierauf lege sie in frisches Wasser und häute sie ab. Dann lege die Kalbsbrust entweder ganz oder zerschnitten in 4 Loth Butter, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl darauf und laß ½ Maß Fleischbrühe, ¼ Maß Wein, ⅛ Maß Essig, 1 Zwiebel, ½ Zitronenschale, 4 Nägelein u. 1 Lorbeerblatt mit dem Fleisch kochen bis es weich ist. Ist es Zeit zum Anrichten so drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

Man kann sie auch in einer Frikasse (wie schon beim Gekröse erinnert wurde) machen, nämlich: kleinen grünen Pflückspargel oder Morchel dazugeben, die geputzt sauber gewaschen und geschnitten im Tiegel mit 3 Loth frische Butter dünsten müssen. Nachher gib die Brühe dazu, laß sie einkochen und drücke den Saft von 1 Zitrone hinein. Noch besser ist sie wenn man solche am Ende mit ein Paar Eierdotttrn legirt und ein wenig feinge-

schnittene Petersilie dazugibt. Du kannst auch statt der gewöhnlichen Butter Krebsbutter nehmen, wohl auch ausgelöste Krebsschweife nebst Scheeren oder Morchel u. Champignons dazugeben.

№ 100. Kalbsfüße mit Zwiebel.

Man nimmt für 12 Personen 7 Füße. Bei der Zubereitung schneidet man 4 Zwiebel kleingewürfelt in ein Geschirr, setzt 5 Loth Butter dazu, läßt es auf der Gluth dünsten, gibt ferner 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein und läßt es miteinander gelb werden, gieße hernach ½ Maß magere Fleischsuppe und nach Gefallen ein wenig guten Essig mit 1 Lorbeerblatt und Salz dazu, läßt dann die Brühe verkochen und schöpft das Fett davon ab. Sind die Füße weich gesotten so lege man sie halb oder Stückweise in die Brühe läßt sie darin etwas kochen. Bei dem Anrichten gibt man eine feingeschnittene Zitronenschale dazu und die Füße haben ihre vollkommene Zubereitung.

№ 101. Kalbsfüße mit weißer Brühe, bürgerlich.

Lege 7 Füße weichgekocht in kleine Stücke oder in 2 gleiche Hälfte getheilt in ein Geschirr mit 6 Loth Butter, auch 12 – 14 Charlotten und Petersilie fein geschnitten nebst Salz, 1 Lorbeerblatt dazu, laß sie auf der Gluth dünsten, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl daran, gieße ½ Maß Fleischsuppe und etwas guten Essig dazu und laß sie kochen. Zuletzt legire sie mit 6 Eierdottern, laß sie auf dem Feuer noch etwas anziehen daß sie aber nicht zusammenlaufe und drücke eine Zitrone hinein.

№ 102. Kalbsfüße auf dem Rost, bürgerlich.

Laß 12 Charlotten, ein Pfötchen Petersilie, etwas Hünchenkraut und Basilie feingeschnitten im Geschirr etwas dünsten, gib die Füße welche weich sein müssen in halben Theilen nebst Salz zu den Kräutern und laß sie noch etwas dünsten. Nachher bestreue die Kalbsfüße mit geriebener Semmelbrosame, lege sie auf den Rost, richte die Brühe dazu, gib ein wenig Bertram, Petersilie und 6 Charlotten fein geschnitten in ein Geschirr, gieße ¼ Maß weiße oder braune Fleischsuppe dazu, Salz und 2 Eßlöffelvoll Kapern, dann laß die Brühe aufkochen. Wenn es Zeit ist stelle die Kalbsfüße auf die Gluth laß sie auf beiden Seiten schön grilliren, gieß die Brühe auf die Schüssel, lege dieselben darauf und drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

№ 103. Kalbskopf in der Brühe, bürgerlich.

Theile den Kopf in der Mitte voneinander, nehme das Hirn heraus und lege es ins Wasser, schneide die groben Beine heraus auch wasche ihn sauber, dann lege ihn in frisches Wasser, wasche ihn nochmals und gib ihn nachher zu den Rindfleisch, laß ihn darin sieden bis er weich ist.

Mache hiezu folgende Brühe:

Schneide 2—3 Eßlöffelvoll Kapern, 12 Charlotten und 6 Sardellen wovon die Gräthen ausgelöst sind fein in den Tiegel, schütte braune Brühe (wie schon gelehrt wurde) daran, lege den Kopf hinein und laß ihn mit guten Essig etwas einkochen. Am Ende schneide ½ Zitronenschale fein und drücke den Saft von 1 Zitrone darein.

Das Hirn kann eben so gemacht werden: häute es vorher ab, koche es im Wasser mit Salz, lege es nachher in die Brühe und bereite es auf gleiche Art.

№ 104. Kalbskopf in weißer Brühe, bürgerlich.

Auf folgende Art ist er gut sammt der Haut zuzurichten: Siede ihn (wie schon erinnert) in Stücken oder ganz auf die nämliche Weise wie das Gekröse aber ganz weich.

Die Brühe hiezu mache also:

lege 6 Loth frische Butter in ein Geschirr, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl darauf, schlage 6 Eierdotter hinzu, gib etwas guten Essig, ½ Maß kalte Fleischbrühe, 2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Muskatennuß daran, schneide 1 kr.-Brod kleingewürfelt und backe es in 4 Loth Schmalz schön gelb. Ist der Kopf weich, so hebe ihn aus dem Sud, trockne und mache ihn oben auf, nehme die beiden Hirnschalen heraus (das Hirn, wenn der Kopf ganz gegeben wird löse heraus, putze es sauber, und wenn die Beine herausgenommen sind thue es wieder hinein); richte dann den Kopf auf die Schüssel, auch rühre die Brühe auf dem Feuer an daß sie nicht zusammenlaufe, gieße sie über den Kopf, bestreue ihn mit der gebackenen Semmel und drücke 2 Zitronen daran.

№ 105. Kalbskopf auf dem Rost zu grilliren.

Theile den Kopf in der Mitte voneinander, nehme das Hirn heraus und lege es ins Wasser, den Kopf aber siede gelinde (wie vorher gemeldet wurde.) Wenn er weichgesotten ist nimm die

Hirnschalen heraus, putze sie sauber, streue Salz u. Pfeffer darauf und laß ihn kalt werden, das Hirn häute ab, laß ihm in Salzwasser sieden. Schneide hierauf eine Portion Petersilie u. 12 Charlotten recht fein, laß die Hälfte davon im Geschirr mit 6 Loth Butter auf der Gluth etwas dünsten, wende den Kopf darin um, bestreue ihn mit geriebener Semmelbrosame und lege ihn auf den Rost.

Mit dem Hirn verfahre eben so: lege es in beide Hirnschalen, bestreue es mit geriebener Semmelbrosame und lege es auf den Rost, wenn es warm ist so nimm es weil es nicht umgewendet werden kann auf die Feuerschaufel, halte es unterwärts über das Feuer damit es oben gelb werde. Die andere Hälfte von Petersilie und Charlotten lege in ein kleines Tiegelchen, gieß dazu 1/4 Maß guten Essig und soviel Fleischbrühe nebst Salz u. etwas Pfeffer, lasse es aufsieden, gieße es auf die Schüssel und lege den Kopf darauf; wenn er schön gelb grillirt ist wie auch das Hirn sammt der Schale, backe eine Kreuzersemmel klein viereckig geschnitten in 4 Loth Schmalz oder Butter, gieß in einen Tiegel etwas guten Essig, laß ihn sieden, gib die Semmel hinein, und gieße es sammt der gebackenen Semmel und Brosamen über den Kopf.

№ 106. Hirnbofösen zu machen, bürgerlich.

Siede 3 Hirne (wie schon gemeldet), schneide 12 Charlotten wie auch ein Pfötchen Petersilie fein, laß die Charlotten im Tiegel mit 4 Loth Butter ein wenig auf Kohlen dünsten. Hernach gib das Hirn, Petersilie, Salz u. etwas Mukatennuß hinein, rühre es mit 3 Eier und 3 Eierdottern zusammen, laß es auf den Feuer anziehen, stelle es nachher hinweg, schneide 24 Semmelschnitten rund oder viereckig, streiche das Hirn fingerdick darauf, in der Mitte etwas höher und durchaus schön glatt, dann lege sie auf die Schüssel und schlage 2 Eier wohl ab. Wenn es Zeit ist anzurichten, setze ¾ Pfd. Schmalz auf das Feuer, wende die Schnitten in den abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit feingeriebenen Semmelmehl und backe sie schön gelb, doch nicht zu heiß, und gib eine Brühe nach Belieben darüber.

№ 107. Kalbskarbonnade in der Brühe.

Schneide 24 Karbonnadestücke wie sichs gehört, klopfe sie ein wenig hernach salze und pfeffere sie, mache 6 Loth Butter

heiß u. bestäube die Karbonadestücke mit feinen Mehl, lege sie in die Butter mit 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Basilie u. Thymian, laß sie auf der Gluth auf beiden Seiten schön gelb werden, gieß ¼ Maß Fleischsuppe u. ¼ Maß weißen Wein daran und laß sie kochen. Nimm sie hernach aus der Brühe in ein sauberes Geschirr und laß sie durch ein Haarsieb gehen, auch gib 3 Eßlöffelvoll Kapern u. eine feingeschnittene Zitronenschale dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so laß sie aufkochen. Dann richte die Karbonnade schön in die Schüssel und gieß die Brühe darüber.

Wohlgemerkt, man kann auch den Saft von 1 Zitrone daran drücken, und auf diese Art auch die Schafs- und Lammskarbonnade zurichten.

№ 108. Karbonnade mit weißer Brühe, bürgerlich.

Laß mit 6 Loth frische ausgelassene Butter im Geschirr 2 Zwiebel und 24 gesalzene Karbonadestücke weich dünsten, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl daran, gieß ¼ Maß Fleischbrühe und eben soviel Wein hinein und laß sie kochen. Lasse dann 2 Händevoll Morchel und Champignons geputzt und sauber gewaschen im Tiegel mit 4 Loth Butter auf Kohlen dünsten, hernach lege die Karbonnade aus der Brühe dazu und seihe diese durch ein Haarsieb daran. Ist es Zeit zum Anrichten so laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer Zitrone hinzu und richte sie auf die Schüssel mit ihrer Brühe an.

Auf diese Art können sie auch mit Spargel gemacht werden, aber ohne Wein dazuzunehmen. Zu dieser Brühe gehört auch ein wenig feingeschnittene Petersilie.